

13 ETOILES

REFLETS DU VALAIS

Août 1983

N° 8

33^e année

Le numéro Fr. 4.-



”Pourquoi perdre

C'est pourtant facile à éviter. Avec un ordre permanent, vous faites

votre temps chaque

payer vos factures régulières par le CS. Automatiquement et au jour dit

mois au guichet

un des nombreux avantages offerts par le compte salaire plus.

des paiements?”

Informez-vous aux guichets CS ou téléphonez-nous.



CREDIT SUISSE
CS

CS-compte salaire ***plus***

En Valais:

Brigue, Viège, Zermatt, Sierre, Crans-Montana, Sion
Saxon, Martigny, Monthey



BRIG

Restaurant Taverne, Gartenterrasse, Sole-Hallenbad, offenes geheitztes Schwimmbad, Kinderbad. Fam. Dr. Eugen Naef, 028/27 10 22
 Hotel Alpenblick, heim. Zimmer, mässige Preise, Kegelbahn, 028/7115 37
 Nufenen - le col d'excursion. Restaurant/kiosque
 Hotel-Restaurant Grina, Fam. Simon Arnold, 028/29 13 04
 Neues Hotel, Simplon-Südseite, Spezialitäten günst. Preise

BREITEN OB MÖREL 7
ERNEN 21
ULRICHEN 35
SIMPLON-DORF 30



VISP

Pension-Restaurant Lötschberg, Fam. A. Heynen,, 028/46 22 38
 Hôtel-Rest. Bergsonne, heim. Zimmer, Fam. Pfammatter,, 028/46 12 73
 Hotel Schwarzhorn, Turtmantal, Heinr. Hischier-Graber (juin-septembre), 028/42 14 14, Winter, 028/42 15 44
 Hotel-Restaurant Killerhof, E. Berchtold, prima Küche,, 028/52 13 38

AUSSERBERG 7
EGGERBERG 4
GRUBEN 30
STALDEN 8



SIERRE

Café-Restaurant Au Tacot, carte variée, plat du jour, couscous chaque mardi, spécialités libanaises sur commande. Fam. F. Lamaa-de Sépibus
 Hôtel Bellevue, Fam. Oertel-Emery, 027/55 11 75. Vue panoramique, restauration, grillade au feu de bois
 Café-Restaurant de la Noble-Contrée. M. et M^{me} Galizia-Germann. Salle pour banquets, petite salle, parking, fermé mercredi, 027/55 67 74
 Café-Restaurant Cabane Bella-Tola, alt. 2340 m, 120 lits en dortoir, ouvert été/hiver. Tous les jours, grillade au feu de bois, en plein air. Fondue aux herbes
 Café-Restaurant de la Poste, repas de famille, salle pour sociétés charbonnade et spécialités, 027/65 15 08

BLUCHE 10
VENTHÔNE 5
VEYRAS 2
SAINT-LUC 22
SAINT-LUC 22



SION

Hôtel Beau-Site, grande salle pour sociétés et repas de famille, terrasse 200 places, 027/86 27 77

Hôtel de la Poste, restauration soignée, 027/83 11 64

Hôtel-Restaurant-Dortoir du Glacier, 027/83 12 18

Isérables vous attend pour vos sorties de sociétés, de classes, etc., ses divers restaurants vous plairont.

Société de développement, Isérables. 027/86 34 67

MAYENS-DE-RIDDES 17
AROLLA 42
AROLLA 42
ISÉRABLES 10



MARTIGNY

Hôtel-Restaurant Verluissant, H. Michellod, 026/7 50 61

Menu chaque jour et carte variée. Grande terrasse

Hôtel-Restaurant des Alpes, D. Vouilloz. Jardin et terrasse, 026/4 71 17

Hôtel-Restaurant-Dortoir Col de la Forclaz, nombreux itinéraires pédestres.

Point de départ tour du Mont-Blanc, glacier du Trient, 026/2 26 88

Hôtel-Restaurant de Ferret, G. Vernay, 026/4 11 80

Hôtel Beau-Séjour, Café-Restaurant, Fam. Gay-des-Combes, sur la route du barrage d'Emosson, 026/4 71 01

Pension-Restaurant Col-de-Fenêtre, sa pelouse, 026/4 11 88

Hôtel-Résidence Glacier-Sporting, E. Biselx, 026/4 12 07

Restaurant: menu/carte, cuisine soignée

Hôtel Bellevue, confortable et tranquille, vue, terrasse, parc.

Restaurant Taverne Pilon, spécialités faites par le patron, 026/4 15 55

Hôtel de Ravoire, Kléber Giroud, 026/2 23 02

Hôtel-Restaurant de Mauvoisin, face au barrage, 026/7 91 30

VERBIER 27
FINHAUT 30
COL DE LA FORCLAZ 15
FERRET 32,5
FINHAUT 30
FERRET 32,5
CHAMPEX-LAC 22
CHAMPEX-LAC 22
RAVOIRE 10
MAUVOISIN 30



SAINT-MAURICE

Vérossaz, balcon de la plaine du Rhône, départ du tour pédestre des Dents-du-Midi. Le plateau vous réserve de très jolies promenades. 10 km de Monthey - Saint-Maurice - Bex

Café-Restaurant Au Rendez-Vous, restauration chaude sur demande, fermé le mercredi, 026/8 45 52

Restaurant Au P'tit-Trot, R. Lafarge, 025/65 12 74, spécialités de saison, menu gastronomique

VÉROSSAZ 10
MEX 10
LES EMONETS/EPINASSEY 2,5



MONTHEY

Café-Restaurant Au Relais. Sa terrasse, petite restauration, B. Clerc, 025/7133 98

Bouveret, port du Valais, pour vos week-ends, sorties de sociétés et vacances. Sa plage, ses campings, ses hôtels et restaurants renommés. Société de développement, 025/8111 01

Site protégé, promenades faciles dans les forêts et les pâturages. Dès Miex + 50 minutes à pied. Pêche dans le lac de Tanay

Restaurant La Perle-du-Léman, L. Esselier, 025/8123 23, spécialités du lac, camping, chambres, salle pour sociétés, 2 parkings

A Planachaux 1800 m, Restaurant Coquoz, 025/79 12 55, en pleine nature, votre étape gourmande

COLLOMBEY 1
BOUVERET 15
TANAY/VOUVRY 20
BOUVERET 15
CHAMPÉRY/PLANACHAUX 22

104'000 lecteurs
73% des ménages soit 104'000 lecteurs
ex contrôle FRP du 22.7.1982

des ménages
40619 ex contrôle FRP du 22.7.1982

Le quotidien illustré du Valais Romand

Nouvelliste

et Feuille d'Avis du Valais

**Solutions modernes,
développées dans tous
les détails, constructions
correspondant aux exigences
et aux demandes**

wSo

STÄDELI- LIFT AG

CH-8618 Oetwil am See, Zürich
Telefon 01/929 21 21

D'origine valaisanne et de tradition fort ancienne, la raclette est une nourriture noble et primitive qui rapproche les convives autour d'un four où les respectables pièces de fromages s'amenuisent sous la caresse de la flamme. Cette manière d'apprêter le fromage est l'apanage de la fête: ces moments qui font pétiller le feu et les yeux pendant que le vin coule et que



le temps s'arrête entre gens de bonne compagnie. Alors le bon fromage, fragile croissant de lune, s'attendrit, se dore et se rissolle avant de glisser en de succulentes coulées crémeuses sur l'assiette. La raclette, une fête? Une offrande valaisanne. Mais seulement avec du véritable fromage à raclette valaisan.

L'authenticité est garantie par le marquage de chaque pièce:

BAGNES - ORSIÈRES - HAUDÈRES - GOMSER - WALLIS - HEIDA - SIMPLON

Livraison rapide et soignée
par votre détaillant habituel

GASTRONOMIE

La Chinoiserie
Le restaurant
chinois à Bluche

松山

est ouvert toute l'année

Fermeture hebdomadaire: lundi
Hôtel de la Gare, Bluche
Crans-Montana, tél. 027/413121



RESTAURANT DE SIVIEZ
SUPER-NENDAZ

Carte poissons et viandes
Les raclettes, fondues,
spécialités valaisannes
Salle pour banquets et sociétés
250 personnes

Téléphone 027 / 88 24 58

La bonne recette du chef

Jarret de veau *entier des primeurs*

(4 personnes)

Ingrédients: 1 jarret de veau du pays bien en chair, 500 g pommes de terre nouvelles, 2 courgettes, 1 chou-fleur, 10 carottes, 100 g champignons de Paris frais, 1 bonne mirepoix, 1/2 l Pierrafeu.

Recette: Assaisonner et rissoler le jarret de veau, ajouter la mirepoix et mouiller à la Pierrafeu. Pendant ce temps, tourner les pommes «mascottes» et les légumes, blanchir et rissoler les pommes et cuire les légumes. Après 1 h 30 de cuisson du jarret, le sortir, passer le fond de cuisson, le réduire et rectifier l'assaisonnement. Sauter les légumes et les champignons au beurre ainsi que les pommes «mascottes». Dresser le jarret sur un grand plat entouré des légumes et des pommes «mascottes». Servir la sauce à part.

RESTAURANT DE SIVIEZ

RESTAURANT-GRILL-BAR

LE RONDIN
DÈS BOIS



Place du Village - Anzère

Pour vos repas d'affaires, séminaires, conférences, congrès.
Restaurant et grill 250 places
Salle de conférences et banquets
300 places

Direction générale: *Georges Dussex*
Tél. 027 / 38 39 70



Pour vos repas d'affaires, séminaires, conférences et congrès,
le Restaurant-Brasserie

LES ILES
à la Bourgeoisie de Sion

met à votre disposition
des salles de 10 à 300 personnes.
Restaurant français - Mets de brasserie

Se recommande: Jacques Sauthier
Téléphone 027 / 36 44 43

Sympathique lieu de rencontre. Nous ne nous contentons pas de dire... bon appétit... nous sommes aux petits soins pour satisfaire même les gourmets les plus exigeants.

Café-Restaurant-Terrasse
Piscine et sauna publics
Salles pour banquets
Vis-à-vis de la télécabine La Creusaz

HÔTEL ☆☆☆
Aux Mille Etoiles

Fam. Elly et Jan Mol
Les Marécottes (VS) (10 km de Martigny)
Tél. 026 / 6 16 65
où l'on se sent chez soi

STALDBACH
RESTAURANT



BAR
VISP
Tél. 028 / 46 28 55

Hôtel-Restaurant Channa



Ihre Gaststätte
in Brig

Das bekannte
Feinschmecker-
lokal
mit organisierten
Spezialitäten-
wochen.

Fam. Walch-Ricci Tel. 028 / 23 65 56

Français - Channa - Pizzeria - Bier-
schenke

Bien manger, un plaisir renouvelé
Auswärts essen macht Spass



Unifroid

Le spécialiste du

FROID

pour

L'ŒNOLOGIE

CLIMATISATION
RÉFRIGÉRATION
CONGÉLATION
RÉCUPÉRATION D'ÉNERGIE
POMPES À CHALEUR
INDUSTRIE
COMMERCE
MÉNAGE

Liste de références et
documentation détaillée
sur demande



UNIFROID S.A.

1212 **GRAND-LANCY**/GENÈVE
7a, Chemin des Semailles
022/94 72 08

Rue de la Fraternité
3941 **NOËS-SIERRE**
027/55 07 30

1053 **CUGY**/LAUSANNE
Route de Morrens
021/91 26 26

Service après-vente dans toute la Suisse romande



GEWERBE-AUSSTELLUNG

Le «Comptoir» du Haut-Valais

3-11 septembre 1983

BRIGUE

Hôte d'honneur: Simplon-Dorf

ZINAL

65 14 82

Jimmy CASADA
Zinal-Chalets

CHANDOLIN

65 18 66

Jean-Pierre CRETZ
Agence Jolival

VERCORIN

55 82 82

Arnaldo CORVASCE
B. A. T.

GRIMENTZ

65 18 22

Rémy VOUARDOUX
Anniviers-immobilier

ST-LUC

65 16 83

Robert METRAUX
Immobilier

VISSOIE

65 14 04

Georges SALAMIN
Agence Immobilière

Association de vente
ANNIVIERS-PROMOTION

Les clés de votre résidence secondaire au VAL D'ANNIVIERS

Bureau central:
Télex ANPRO
38 429

L'IMMOBILIER EN VALAIS

Une sélection d'adresses et de possibilités intéressantes pour vos séjours
et vos investissements

IMMOBILIEN IM WALLIS

Gute Adressen für Ferien und Anlagen

pab

Pierre-A. Bornet
Conseils et services S. A.

Rue de la Blancherie 27a
Case postale 9
1951 Sion
Téléphone 027 / 22 66 23
Télex 38 667

Fiduciaire

Comptabilités, fiscalités,
contrôles et expertises,
fondation et gestion
de sociétés.

Pierre-A. Bornet

Lic. ès sciences commerciales
(Université de Genève)

Agence immobilière

Achat et vente de tous biens
immobiliers, location,
gérance d'immeubles,
construction et vente
de chalets et résidences
secondaires.

Saas-Fee

Agence Zurbriggen

Tél. 028 / 57 28 78 - Télex 38 748

*Vente et location
de 70 appartements et chalets*



**FERIENHÄUSER
FERIENWOHNUNGEN**

mit sämtlichen Dienstleistungen
vor dem Bau, während dem Bau, nach
dem Bau

ADOLF KENZELMANN

Englisch-Gruss-Str. 17 - CH - 3900 Brig
Tel. 028 / 23 33 33 - 23 43 43 - Telex 38 661

VALAIS
LE PAYS DES VACANCES

ÉVOLÈNE - AROLLA

Les Haudères - Villa - La Sage - La Forclaz -
Ferpècle - La Tour

Chalets et appartements confortables, beau
choix, terrains à bâtir.

**VENTE - LOCATION - CONSTRUCTION
AGENCE IMMOBILIÈRE «ÉVOLÈNA»**

Jean Maistre et Solange Anzévi
1968 Evolène, tél. 027 / 83 13 59 - 83 14 74



St-Luc-Location

Jean-Claude Zufferey
Location-Vente-Gérance
Représentation UBS

Tél. 027 / 65 19 88
CH-3961 Saint-Luc



Chalets, appartements, studios

*A vendre et à louer
auprès de*

**novagence
anzère sa**

Place du Village 4
Tél. 027 / 38 25 25
Télex 38 122
ANZÈRE

LOCATION ET VENTE D'APPARTEMENTS
agence immobilière



fiduciaire étude fiscale

heinz blaser

Résidence de la Forêt C Tél. 027 / 41 10 85
CH - 3962 MONTANA-VERMALA Télex 38 411

A Grimentz, Val d'Anniviers, 1570 m
200 logements à votre disposition (location à la
semaine)

**IMMOBILIA
GRIMENTZ**

Grimentz - Tél. 027 / 65 23 23

Grand choix de beaux chalets
à partir de Fr. 220 000.-.
Directement du promoteur
Autorisation de vente aux étrangers

Bernard Roduit

Avenue de la Gare 18
1950 Sion
Tél. 027 / 22 90 02

*Dans station typique du Valais, choisissez votre
résidence de vacances et de cure*

LOÈCHE-LES-BAINS

Studios et appartements de 1^{er} ordre, meublés et
non meublés.

Location et gérance assurées.

Renseignements et prospectus:

Fiduciaire et agence immobilière DALA

Gregor Schnyder, 3954 Loèche-les-Bains
Tél. 027 / 6113 43, privé 6113 88

PIANOS
BELCANTO
ST-LÉONARD (SUISSE) *depuis 1974*



1027-3127701

FABRIQUE D'ENSEIGNES LUMINEUSES
ET SIGNALISATION ROUTIÈRE

Gillioz
Leon

1908 Riddes - Téléphone 027/86 24 76

coifferie



SANS RENDEZ-VOUS
SION REMPARTS 8 - 1^{er} ÉTAGE

PINOT NOIR

de la
Châtaigneraie

VALLOTON
S.A. FULLY



VINS DU
VALAIS

Nous vous recommandons
notre assortiment de

**GRANDES SPÉCIALITÉS
DE VINS VALAISANS**

FENDANT DÔLE
ARVINE HUMAGNE ROUGE
ERMITAGE PINOT
RIESLING GORON

TÉL. 026 / 5 33 40



**c'est
moins cher**

MARTIGNY - SION - EYHOLZ
Route de Fully Sous-Gare Près Viège

★ Le Gènepl ★
fait du bien à Madame
quand Monsieur le boit



Vieille eau-de-vie
aux plantes des Alpes
souvent imitée,
jamais égalee

Château Ravire - Sierre
Michel Savioz
Vins fins du Valais
Dégustation

Monthey

Photo Journal du Haut-Lac

Monthey-Les Giettes, 428-1600 m, balcon sur le Léman et porte d'entrée du vaste complexe touristique franco-suisse «Les Portes-du-Soleil», été-hiver 200 installations de remontées mécaniques, 600 km de pistes et de promenades. Du Léman aux Dents-du-Midi.
Renseignements: Office régional du tourisme, Monthey, place Centrale 4, tél. 025 / 71 55 17.

GARAGES-CONCESSIONNAIRES

Garage Treize Etoiles

Reverberi SA

Agence officielle Citroën - Fiat

Route du Simplon Tél. 025 / 71 23 63

GARAGE CROSET

Agence officielle Peugeot - Talbot

Collombey-le-Grand

Tél. 025 / 71 65 15



Distributeur officiel
Renault

Tél. 025 / 71 21 61

Garage de Collombey SA

Agence officielle

Collombey

Tél. 025 / 71 22 44



Garage de Monthey SA

Seule agence officielle VW - Audi

Route de Collombey

Tél. 025 / 71 73 13

VOYAGES - ART - PHOTOS



Avions-Trains-Bateaux

Bâtiment Gonset

Tél. 025 / 71 66 33

Galerie Charles Perrier

En permanence: Raphaël Ritz,
Edouard Valette, Ernest Bieler,
Edmond Bille, etc.

Crochetan 1 Tél. 025 / 71 56 76

William Luy, photo Kis

- Développement photos couleurs (1 heure)
- Retirage d'après diapositives
- Portraits, photos d'identité, reportage

Place Centrale 1

AGENCES IMMOBILIÈRES

LES AGENCES IMMOBILIÈRES
MONTHEYANNAIS SONT À VOTRE
SERVICE.
FAITES-LEUR CONFIANCE!

Immobilier Rhodan
Assurance: Mobilière Suisse
FRANÇOIS FRACHEBOUD
Avenue de la Gare 59
1870 MONTHEY
(025) 71 11 60

AGENCE IMMOBILIÈRE
POUR LE COMMERCE
ET L'INDUSTRIE
JACQUES NICOLET MONTHEY
CROCHETAN 2 (025) 71 22 52

TONY DESCARTES

Bâtiment UBS
1870 MONTHEY
Tél. (025) 71 42 64

GABRIEL ÉVÉOUZ

Avenue du Crochetan 1
1870 MONTHEY
Tél. (025) 71 64 20

RENÉ BRUN & CIE

Rue du Crochet 2
1870 MONTHEY
Tél. (025) 71 72 36

DANCINGS

Café-Restaurant-Dancing

Le Levant

Bernard Biollaz

Champéry

Tél. 025 / 79 12 72



Discothèque
monthey

Ouvert tous les soirs de 22 h à 3 h

Tél. 025 / 71 62 91

HORLOGERIES - OPTIQUES

Optique du Crochetan

A. Jentsch, opticien

Centre commercial

Tél. 025 / 71 31 21



Horlogerie-Bijouterie **LANGEL**

Concessionnaire agréé

les must de Cartier
Monthey Paris

HÔTELS - RESTAURANTS

HÔTEL CORSO

Chambres avec confort

Av. de l'Industrie 41

Tél. 025 / 71 43 31-32

Hôtel-Restaurant **Pierre-des-Marmettes**

Restaurant: spécialités de poissons, fruits de mer
Brasserie: spécialités valaisannes, plats mijotés,
choucroute, lapin, etc.

Claude Luisier, tél. 025 / 71 15 15

BOUTIQUES SPÉCIALISÉES



Boutique
MAYA Line Jacquod
1870 Monthey Tél. (025) 71 57 58
Crochetan 2
Robes de grossesse

Maroquinerie du Cerf

Gérant R. Tordeur

Place de Tübingen

Tél. 025 / 71 55 90,



Equipe tous les sportifs du Chablais

Été comme hiver

Rue Pottier 7

Tél. 025 / 71 64 63

ART + CADEAUX

Etains, porcelaine, cristaux

Articles ménagers, listes de mariages, etc.

Centre commercial du Crochetan, 1^{er} étage

Tél. 025 / 71 49 39

Boutique Aurélia

Prêt-à-porter Guy Laroche, Ted Lapidus,
Balmain, Allier, Rodier

Rue des Bourguignons 4

Tél. 025 / 71 17 73

La Sacoche

Daniel Martenet

Travaux sur cuir

Av. de la Gare 5

Tél. 025 / 71 48 18



PUBLICITAS

SION, tél. 027 / 21 21 11

MONTHEY, tél. 025 / 71 42 49



WILLIAMINE

MARQUE DÉPOSÉE

MORAND

la seule eau-de-vie de poires William
du Valais...
qui peut porter ce nom prestigieux!

Médaille d'or
IGEHO 1981

MORAND
MARTIGNY
VALAIS - SUISSE



**le matériel
qu'il faut
pour votre
bureau**



**SCHMID
&
DIRREN**
Meubles et
Machines de bureau
Papeterie
Atelier de réparations
026 2 43 44

MARTIGNY Place de la Poste
SION Place du Midi 48
MONTHEY Place de l'Hôtel de Ville

Relais du Château de Villa

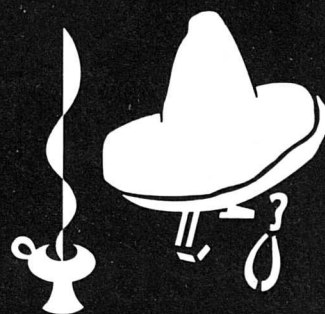
M. André Besse, gérant

Centre de dégustation des vins
du Valais sélectionnés
Raclette - Spécialités

Sierre - Téléphone 027 / 55 18 96



LE CAFÉ QUE L'ON SAVOURE...



LA SEMEUSE

Torréfaction de café

Tél. 039 23 16 16

LES BONNES ADRESSES AU FIL DU RHÔNE

Tables à se souvenir

VOUVRY

Auberge de Vouvry

SAINT-MAURICE

Ecu du Valais

VERBIER

Hôtel-Café-Restaurant Verluisant

MARTIGNY

Grill Romain

Motel-Restaurant Transalpin

RAVOIRE

Hôtel de Ravoire

CHARRAT

Relais du Vignoble

SAILLON

Relais de la Sarvaz

Bains-de-Saillon

CHAMOSON

La Colline-aux-Oiseaux (Chez Tip-Top)

Ouvert à Pâques, fermeture à la Toussaint

BINI/SAVIÈSE

Restaurant Le Chalet

ANZÈRE

Restaurant Grill-Bar Le Rondin des Bois

EUSEIGNE

Hôtel-Café-Restaurant des Pyramides

SION

Hôtel Continental

Hôtel de la Channe - Au Coup de Fusil

Café de Genève (Cave Valaisanne)

Restaurant Au Vieux-Valais

SUPER-NENDAZ

Restaurant Rosablanc

SAINT-LÉONARD

Restaurant La Vinicole

Auberge du Pont

Pizzeria-Grill Bar-Salon

Salle pour banquets (25-130 places) 027 / 31 22 31

SIERRE

Relais du Château de Villa

VEYRAS/SIERRE

Restaurant de La Noble-Contrée

KIPPEL

Hotel Bietschhorn

BRIG

Hotel du Pont

Hotel Channa

MÜNSTER

Restaurant Rovina

GABI AM SIMPLONPASS

Hotel Weissmies-Gabi

BREITEN

Hotel-Restaurant-Taverne Salina

Curiosités à découvrir

BEX

Visitez la seule mine de sel exploitable en Suisse
au Bouillet sur Bex, réservation 025/63 24 61-62



SAINT-MAURICE

Trésor de l'Abbaye

Visitez la Grotte-aux-Fées



VERNAYAZ

Visitez les gorges du Trient



MARTIGNY

9.7 au 11.9 de la terre à la foi,
exposition d'ethnographie au Manoir

Fondation Pierre-Gianadda - musée de l'automobile



PLAN-CERISIER

Mazot-musée, objets de la vigne et du vin



SAILLON

Fabrique d'étains d'art Erz Etains SPB



ÉVOLÈNE

Tissage à la main, laine filée au rouet,
O. et H. Métrailler, gros et détail



SION

Antiquités René Bonvin, rue du Rhône 19
Galerie des Château Sion SA antiquités,
rue des Châteaux 10

Hôtel de Ville, Maison Supersaxo



SIERRE

Hôtel de Ville, salle du poète R.M. Rilke et
Musée des étains anciens

CHABLAIS

BAS-VALAIS

VALAIS CENTRAL

HAUT-VALAIS

Paraît à Martigny chaque mois

Conseil de publication:

Fondateur-président:

Edmond Gay, Pully.

Membres: Christine Aymon, artiste-peintre, Vérossaz; Chantal Balet, avocate, Sion; Aubin Balmer, ophthalmologue, Sion; Marc-André Berclaz, industriel, Sierre; Ami Delaloye, urbaniste, Martigny; Xavier Furrer, architecte, Viège; Michèle Giovannola, déléguée culturelle, Monthey; Jacques Guhl, homme de lettres, Sion; Gottlieb Guntern, psychiatre, Brigue; Roger Pécorini, chimiste, Vouvry; Eliane Vernay, éditrice, Genève; Michel Zufferey, architecte, Sierre.



Organe officiel
de l'Ordre de la Channe

Editeur:

Georges Pillet

Rédacteur:

Jean-Jacques Zuber

Photographes:

Oswald Ruppen,

Thomas Andenmatten

Service des annonces:

Publicitas SA, avenue de la Gare

1951 Sion, tél. 027/21 21 11

Service des abonnements,

impression:

Imprimerie Pillet SA

Avenue de la Gare 19

1920 Martigny 1

Tél. 026/220 52

Abonnement:

12 mois Frs. 46.-; étranger Frs. 55.-

Ont collaboré à ce numéro:

Daniel Anet, Jean-Marc Aymon, Stéphane Balmer, Amand Bochatay, Françoise Bruttin, Simone Collet, Bernard Crettaz, Michel Eggs, Eugène Gex, Jean-Pierre Guidoux, Lieselotte Kauertz, Stefan Lager, Ines Mengis, Edouard Morand, Pascal Thurre, Jean Vogt.

La reproduction de textes ou d'illustrations, même partielle, ne peut être faite sans une autorisation de la rédaction.

Couverture:

Dans un monde de rochers et de pierres... Vendangeurs et vendangeuses à l'ouvrage.

(Photo Oswald Ruppen.)

Editorial

Le Valais produit la moitié des vins suisses, bon an mal an. C'est une situation privilégiée souvent périlleuse parfois.

Quand le marché national est fluide, la culture du raisin et le commerce du vin constituent des activités bien rémunérées. Quant au consommateur, il lève son verre avec allégresse en bénissant le soleil du Valais.

Mais que le marché se tende parce qu'on manque de vin, et voilà que chacun se renfrogne. Le vigneron à cause de la médiocrité de ses récoltes; le marchand à cause de la faiblesse de son chiffre d'affaires; et le consommateur à cause que le prix du ballon est monté.

Survient alors une récolte très abondante, le marché mollit, flanche tout à fait. Malaise général, ricanements. Quand il y a trop d'or noir, les cours baissent! entend-on.

Ah! que la vie est difficile! Chacun est mécontent de l'autre... jusqu'à une très prochaine réconciliation. Car dans le marché du vin, les situations évoluent très vite. Le soleil, le vent, la pluie décident des récoltes et renvoient au marc de café les pronostiqueurs les plus futés.

Vous verrez que d'ici deux à trois ans, chacun s'accordera pour dire que le litre de vin détaillé à 20 francs par le cafetier est à un prix raisonnable.

Et l'on aura raison. Si l'on veut s'en convaincre tout à fait, il suffit de considérer l'évolution du prix du vin au cours des dix ou vingt dernières années: en francs actualisés, il n'a guère varié; il a plutôt reculé.

Et la qualité! La qualité, grave question dont on débat avec gravité dans des cercles plus ou moins avisés. Il y aurait péril en la demeure.

Eh bien, deux faits d'abord. La santé générale du vignoble atteint en Valais un niveau remarquable ces dernières années. Quant aux techniques de vinification, elles ont tourné le dos aux agents chimiques pour mettre en œuvre des méthodes douces (traitements thermiques et dynamiques).

Donc, d'une manière générale, nous avons progressé au niveau de la matière première et du produit fini.

Cependant, la qualité intrinsèque de nos vins pourrait être menacée par deux éléments: l'extension de la vigne à des zones inappropriées à sa culture; la recherche de rendements excessifs à l'unité de surface.

Il faudra prendre à temps les mesures nécessaires pour écarter ces dangers. Mais qu'on n'aille pas dire que la maison a brûlé avant qu'on y ait vu du feu! Les blancs du Valais prennent rang dans les meilleurs vins du monde, tous les experts s'accordent là-dessus. Quant à la dôle, elle côtoie avec bonheur les rouges européens de bonne race. Je lève, amis lecteurs, mon verre à votre santé.

Jean-Jacques Zuber

Editorial 10

Choix culturels

| | |
|--|----|
| Musique: Yehudi Menuhin à Valère | 12 |
| Librairie: Chippis, de la communauté paysanne au bourg industriel | 13 |
| Cimaises: une nouvelle galerie à Martigny | 14 |

Activités agricoles

| | |
|---|----|
| La vallée du vin | 16 |
| La viti-viniculture valaisanne | 21 |
| Aspect du marché des vins valaisans, aujourd'hui | 23 |
| Aventure, tribulations et bonheur d'un grain de chasselas | 27 |
| Joseph Michaud au pied du mur... de vigne | 29 |
| Sur les appellations futures des vins valaisans | 33 |
| Les spécialités | 36 |
| Anne-Marie Pitteloud, viticultrice | 39 |
| Wein und Reben im Oberwallis | 41 |
| Cent ans et plus... dans la vigne et dans la cave | 45 |
| Propos de l'Ordre de la Channe | 49 |

Tourisme et loisirs

| | |
|---------------------------------------|----|
| Le Valais pas à pas | 53 |
| Brèves nouvelles du tourisme valaisan | 54 |
| Walliser Tourismus in Schlagzeilen | 55 |
| Mister Zermatt | 56 |

Repères d'information

| | |
|--------------------------------|----|
| Le bloc-notes de Pascal Thurre | 58 |
| Vu de Genève et de Berne | 61 |
| Potins valaisans | 62 |
| Am Rande vermerkt | 63 |
| Lettre du Léman | 64 |

Détente

| | |
|---------------------|----|
| Courrier du lecteur | 65 |
| Mots croisés | 65 |

Yehudi Menuhin à Valère



Depuis plusieurs décennies, la Ville de Sion a eu l'insigne privilège d'accueillir en ses murs les plus grands interprètes de notre temps. Il suffit de rappeler ici que des artistes aussi légendaires qu'Alfred Cortot, Edwin Fischer, Wilhelm Kempff, Dinu Lipatti ou Clara Haskil ont ébloui plusieurs générations de mélomanes. L'an dernier encore, Pierre Fournier se produisait en l'église de Valère dans trois Suites pour violoncelle seul de Bach.

Cette année, cette même église de Valère recevra le plus illustre violoniste de notre temps: Yehudi Menuhin. On ne présente plus un artiste de cette dimension qui depuis plus de cinquante

ans a entrepris une carrière le menant dans les centres musicaux les plus importants de notre planète. Ses concerts triomphaux, ses disques innombrables, ses écrits aussi passionnants qu'instructifs, sa participation à plusieurs émissions télévisées ont fait de cet humaniste un être vivant entré dans sa légende.

Qu'on nous permette ici simplement de rappeler ce que disait de ce grand artiste le critique Bernard Gavoty:

«On a raison de dire qu'avant même d'épauler son violon, dès son entrée en scène, un virtuose a déjà produit sur le public une impression qui détermine en partie son jugement. La présence

d'Enesco est la promesse du génie, il suffisait naguère d'un sourire de Thibaud pour envoûter la salle. Mais voici Menuhin. Charmante timidité d'un homme habitué à plaire! Il n'y a rien, chez celui-ci, de l'attitude vaniteuse qui dépare tant de ses rivaux. Là où d'autres, dans la coulisse, s'allongent les pattes, cambrent la taille, gonflent le jabot et s'avancent, pareils à des coqs, l'œil dardé vers une gloire chimérique, Menuhin rentre à petits pas, exécute de menues courbettes, des reculs déférents. Par sa modestie, il conquiert immédiatement la salle. La vraie séduction est involontaire. Le charme de Menuhin est fait d'une chaleur naturelle qu'il a conservée depuis l'âge enfantin. Ce qui fait de lui un artiste aussi unique, c'est cette sonorité archangélique, si pure en vérité qu'on la dirait extraite non pas d'un violon, mais en droite ligne du cœur humain. En cet instant où j'écris, je le revois, courbé sur son Stradivarius, les yeux clos pour mieux entendre la confidence qu'il lui arrache, le nez aquilin donnant au visage la forme d'une proue. Et, de fait, ne cingle-t-il pas vers le large, poussé par la méditation musicale d'un Bach, d'un Beethoven ou d'un Brahms. Menuhin est resté cet éternel enfant à qui il doit cette grâce naturelle qui ne l'a jamais quitté. Par le truchement d'un concerto et d'une sonate qu'il a joués dès son adolescence, il remet ses pas d'homme dans les empreintes du jeune homme. On aime, d'un interprète, qu'il avance dans la vie et que, parfois, dans les yeux d'un homme luise un éclair enfantin. Comment reconnaîtrait-il son enfance, celui qui ne l'a jamais quittée?»

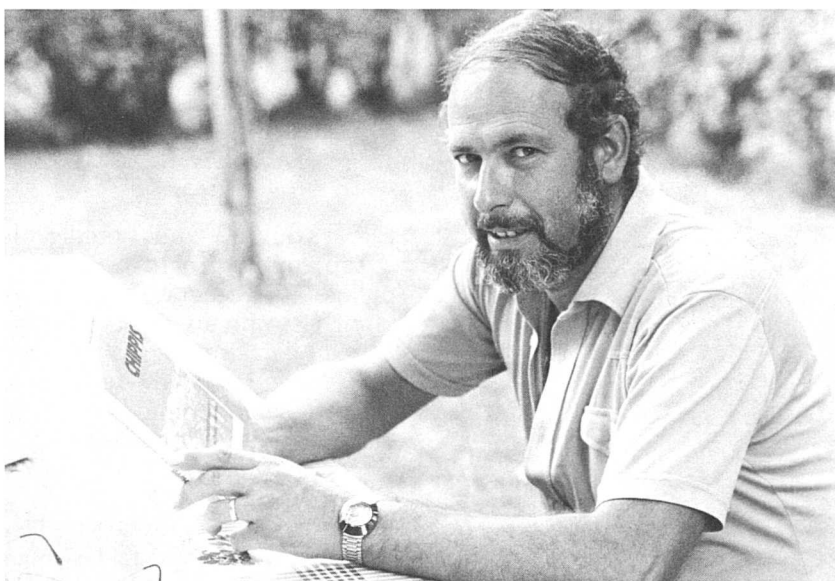
Yehudi Menuhin jouera le samedi 10 septembre à 16 h en l'église de Valère. Le programme entièrement consacré à Jean-Sébastien Bach comprendra la Troisième Sonate, la Troisième Partita et la Deuxième Partita. Une musique aussi élevée servie par un maître chez qui la spiritualité a tant compté promet l'un de ces rares moments où la vie se transfigure.

La location de ce concert, largement soutenu par l'Union de Banques Suisses à Sion, débutera au guichet de cet établissement le 29 août prochain.

Texte: Jean-Marc Aymon
Photo: Y. M. Dandelot

Chippis De la communauté paysanne au bourg industriel

de Michel-André Zufferey



Les auteurs de la préface du livre de Michel-André Zufferey ont fixé le but de la collection «Mémoire vivante»: rassembler tous ceux, «spécialistes» ou non, que passionne l'étude de l'histoire, du patrimoine et de la culture populaire. Ils sont exaucés, car le lecteur apprécie la démarche de l'enseignant et historien qui a voulu faire le point des connaissances du passé de sa commune, dont on découvre une première mention dans un document de 1238.

Les patronymes qui fleurissent dans le village attestent un fonds d'ethnie anniviarde mâtinée d'apports latins ou alémaniques, dus en partie au développement industriel qui a révolutionné le mode de vie de toute la région.

Chippis est occupé dès les années 500 avant notre ère. Les Celtes, les Romains puis les Burgondes y ont habité. Et la population a suivi le sort des terres partagées par Charlemagne et léguées par un de ses successeurs à l'évêque de Sion qui y exerça son pouvoir temporel de 999 à 1798.

En 1449, le premier règlement de communauté est promulgué, «Frédéric étant empereur et Guillaume de Rarogne évêque de Sion». Ce document constitue l'embryon d'organisation collective

pour la sauvegarde des biens communs, la nomination des procureurs, la notification des décisions de l'évêque, de la diète ou du Conseil de dizain. On avait donc posé le fondement de la bourgeoisie dont on lira avec intérêt la liste des procureurs dès 1480.

Un règlement de 1518 fait état d'une assemblée de communiers, au quorum des deux-tiers (déjà!), qui arrête les dispositions de police de la conservation des biens, du bétail et du pacage, de la meunière (conduite d'eau communale) et de son entretien, du respect dû au repos les dimanches et jours de fête. Sont également réglées l'exclusion des membres de la communauté, la prohibition des coupes de bois sur une portion déterminée du territoire et l'agrégation de nouveaux communiers.

L'exercice de la justice, les droits de pacage, les limites territoriales, les barrières de protection contre les humeurs du Rhône et de la Navizance donnent du fil à retordre aux Chipillards souvent en conflit avec leurs voisins chalaisards et sierrois.

L'auteur consacre d'intéressants chapitres au couvent de Géronde, dont l'église est implantée au V^e siècle, au bisse de Riccard, au premier ratement

des eaux en 1495 et à la convention de 1905 avec les Forces Motrices de la Navizance.

Michel-André Zufferey ne pouvait passer sous silence le goût de ses concitoyens pour les travaux des vignes, mentionnées dans un registre cadastral à partir de 1298, donc bien avant l'acquisition de la cave bourgeoise en 1722!

Il n'oublie pas la peste du XIV^e siècle, l'inondation catastrophique de 1834 et l'incendie de 1853.

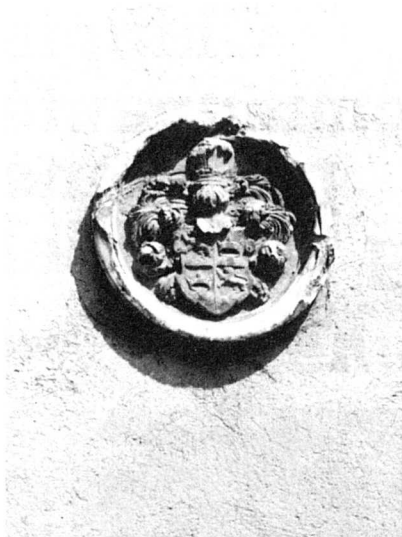
La paroisse, quant à elle, se sépare de Chalais et devient autonome en 1855.

Puis surgit la révolution industrielle occasionnant la première vente de terrain à la société Alusuisse en 1905. On en connaît l'essor, parsemé de satisfaction et parfois secoué par les colères des ouvriers.

En 1911, on signale les premières frusques du fluor sur le bétail et les vignes. Il aura fallu presque un siècle pour mettre les choses au point.

Les 67 habitants que comptait Chippis en 1798 ont fait souche et porté la population à 1669 âmes en 1980. Que de chemin parcouru à l'ombre du Château de Beauregard!

Texte: Jean Vogt
Photo: Alice Zuber



Une galerie nouvelle à Martigny

Elle s'ouvrira au public le 3 septembre prochain, et s'appellera la Galerie Supersaxo, étant sise au un de la rue des Alpes, derrière l'église paroissiale, dans les caves de la belle maison seigneuriale que se fit bâtir l'aventureux et magnifique Georges Supersaxo à la fin du XV^e siècle.

Il est beau de descendre les marches de pierre de l'escalier tournant brusquement entre des murs dont la roche apparente garde les secrets de cinq siècles d'une histoire mouvementée, souvent violente, parfois fastueuse. On est sous des voûtes surbaissées portées par un pilier central cyclopéen sur lequel repose toute la haute maison que l'architecte Raymond Coquoz a très bien relevée de sa décadence et remise dans son ancienne dignité attestée, sur la façade, par les armoiries sculptées des Supersaxo dominant la porte cochère voûtée en plein cintre. Cette demeure du très-puissant ami – puis farouche adversaire du cardinal Mathieu Schiner – fut admirablement bâtie.

Pourquoi une galerie? Les artistes ont besoin de galeries où montrer leurs œuvres, et les galeries ont besoin d'œuvres d'art à faire connaître. De cette rencontre naît le lieu de bon accueil où tout est gracieux, hors du monde, dans le calme et la lumière favorable à la contemplation dont vient souvent le

désir de posséder la beauté découverte. Et l'amateur se fait acheteur.

A la différence du musée, où les œuvres entrent une fois pour toutes, la Galerie Supersaxo – comme toute vraie galerie – va proposer à notre attention des peintures, des gravures ou des sculptures dont le séjour sera temporaire; deux à trois semaines. Leur renouvellement donnera ainsi à beaucoup d'artistes l'occasion si nécessaire de manifester leurs talents, leur choix étant fait, comme il se doit, par les aimables directrices de la galerie, M^{mes} Geneviève Abbet et Anna Kolendowska.

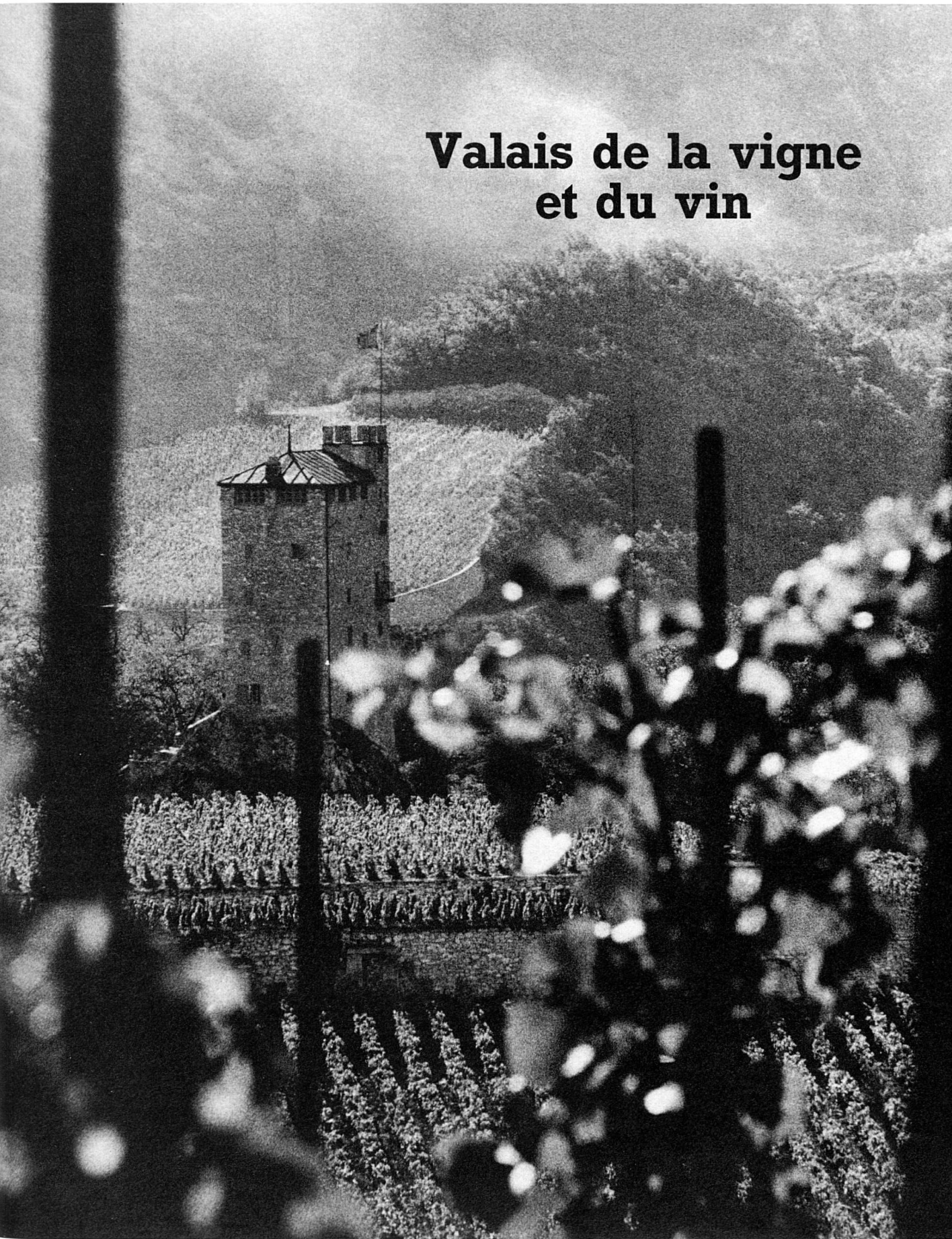
Donc, dès l'automne, la Galerie Supersaxo exposera des œuvres du peintre hongrois Peter Bascay (une première en Suisse). Durant le temps de la foire du CERM, dont la commune de Nendaz en sera l'hôte d'honneur, les artistes nendards se présenteront. Ensuite, nous aurons le plaisir d'admirer Pierre Letellier et bien d'autres artistes, selon un programme déjà établi, jusqu'à Pâques 1984.

Il fera bon passer des heures légères dans la compagnie de la beauté partout répandue. Que les amis des arts se le disent et ne manquent pas ce rendez-vous d'automne dans la Galerie Supersaxo. Laquelle sera ouverte en permanence.

Texte: Daniel Anet

Photos: Jean-Claude Jonneret

Valais de la vigne et du vin



La vallée du vin

Valais... à ce seul mot on tressaille, la nature frissonne. Valais du cep... fils du soleil et de la glace, enfant de l'eau et du feu. Valais du Rhône. Vallée du vin... un monde de roc, de race, où jamais rien n'est indifférent. Voici que dans son sein fermente déjà le vin nouveau des récoltes passées... car ce pays est toujours en ébullition.

Drapée de blanc, échevelée de sarments, la vallée s'étire dans l'ivresse des voluptés hivernales. Vous allez croire qu'elle dort. Méfiez-vous. Elle fait semblant de dormir... Un matin de mars, le foehn s'abat comme un choucas sur les collines assoupies. On sent dans l'air qu'on respire que quelque chose de grand se prépare.

Les voici qu'ils s'en vont déterrer le printemps. Ils le prennent à bout de bras, leur printemps, à coups de bulldozers parfois, ce piochard de l'an 2000.

Le voilà bien, le Valais de la pierre et de la dynamite, soutenu par trois mille kilomètres de murs, comme la muraille de Chine, à l'avant-toit du ciel.

Ce « barbu » turbulent réclame un sol tourmenté, comme s'il avait besoin de lutter pour survivre. La difficulté le vivifie comme l'homme qui l'incruste dans le schiste. Image poignante que celle du vigneron qu'on croyait insensible, penché sur son jeune cep, comme sur son enfant. A peine dressé dans son berceau de pierre que déjà il demande à boire comme tout bon Valaisan. Miracle de l'eau et du feu. Par eux tout devient vie. Trois ans qu'il faudra attendre pourtant avant la vraie vendange.

La vigne, dans la magie d'avril, se pare bientôt de feuilles comme les femmes du pays d'un foulard. Son univers est planté dans la tradition, greffé sur l'essentiel. Les hommes ont conservé la trempe de leurs ancêtres, gardes du pape ou mercenaires des rois. Les filles, belles effeuilleuses, cachent dans leurs yeux en amande la malice, couleur de braise, des conquêtes sarrasines. Comment voulez-vous qu'un pays qui fasse si bien ses dentelles ne fasse pas bien son vin...

Un beau jour... merveille. La première grappe... avec cette beauté sauvage des nouveaux-nés.

Mais déjà l'ennemi guette, toujours à l'affût. Mildiou, oïdium, rougeot, vers de la grappe, insecte ou araignée, quand ce n'est pas gel, coulure, grêle ou mévente.

A nous deux, ma vigne. L'arme au poing, c'est la taille. Il tranche dans le vif. Le cep jute. La sève déborde, plus impatiente encore que l'homme. On dit que la vigne pleure. Si c'est vrai, c'est de joie. Déjà les feux de sarments se font signe de village en bourgade... comme les campements de quelque tribu-nomade.

Fatigués des hivers qui n'en finissent plus, ils descendent alors des vallées... tambour battant. Et pour se donner une nouvelle raison de vivre, ils commencent par goûter au fruit des labeurs à venir. Salut vigneron! L'important c'est toi. La vérité n'est pas ailleurs. Il regarde sa vigne droit dans les yeux. On lit dans sa prunelle ce mélange de franchise, de bon sens, de rogne



parfois. Ce doit être la liberté. Mais au fond, comment naît la vigne? Des plants, dit américains, moins vulnérables que les nôtres, sont sélectionnés, coupés en baguettes. Sur elles va se greffer le plant valaisan. Paraphiné, le jeune cep dormira dans la sciure humide avant de passer une année en pépinière. On lui verra pousser alors barbe et moustache. D'où son nom de... barbu.

Après seulement, il affrontera la rudesse du coteau où il vivra vingt à vingt-cinq ans, produisant trente litres de vin seulement sa vie durant.

Vas-y vigneron, attache, ébourgeonne, effeuille, sulfate. Il ne sait plus où aller avant mais il sait qu'il aura le dernier mot. La vigne voyez-vous, c'est une lutte incessante, une longue patience. Le soleil de juin a frappé à coups de poing un lendemain de festival ou de Fête-Dieu dans ce climat le plus sec de Suisse. Une autre bataille a commencé. Celle du Valais de la soif au pays des cigales. Qui donc aurait cru qu'il fallut tant d'eau pour faire du vin.

Le Valais c'est la véranda du Midi. Etrange mélange d'Espagne et de Provence, disait Rilke. La preuve c'est qu'une autre passion les empoigne soudain, ces hommes et ces femmes du Haut-Rhône lorsque le dimanche leur tombe dessus... plus tôt que prévu. La passion des reines... plus fêtées qu'un conseiller d'Etat.

Un matin, sans qu'on s'en aperçoive, on a basculé dans l'automne. La vigne qui transpire la rosée... s'est mise à trembler au vent d'octobre... comme une femme en espérance...

Vendanges. Valais, terre promise où coulent la dôle et le fendant. Soixante cépages gesticulaient jadis dans le paysage. Plantés par les Romains ou les ermites, ramenés par les soldats ou les croisés, il en reste quinze dont les vins sont connus. Le johannisberg, fils du Rhin, l'enfant terrible du vignoble valaisan. Le fendant bien sûr. Le plus célèbre de tous. Le premier Valaisan entré dans le Larousse. La moitié du vignoble est à lui. Franc, direct, à l'aise partout, le fendant c'est le Valais... Le Valais en blue-jeans. Pinot noir et gamay dont le mariage nous vaut la dôle, ronde, chaleureuse. Certains la disent voluptueuse. Allez savoir. Et le goron, direz-vous. C'est le frère cadet de la dôle qui a raté sa moyenne à la matu mais s'est bien débrouillé quand même.

A leur suite le cortège flambarde des spécialités: syrha, chardonnay, ermitage. Le muscat, l'ensorceleur. L'amigne que chantait déjà Virgile. La malvoisie, troublante dulcinée. L'humagne que l'évêque offrait jadis aux accouchées. Et la petite arvine donc... la plus coquine de toutes.

Vendanges. La fièvre agite le pays tout entier. On n'a même plus le temps pour le baiser des grappes oubliées.

Puis... la vigne... éreintée d'avoir tant donné, laisse tomber les bras. Prête à tout recommencer dans l'ivresse des saisons à venir.*

Texte: Pascal Thurre
Photos: Oswald Ruppen

*Ce texte est tiré du diaporama « Vallée du vin », réalisé par deux collaborateurs de *Treize Etoiles*, Oswald Ruppen et Pascal Thurre, à l'occasion du centenaire de la Maison Gay à Sion. L'œuvre qui sera présentée dès septembre au public valaisan a été retenue déjà pour illustrer la vallée par excellence du vin aux prochains Comptoirs de Martigny et de Lausanne.





La viti-viniculture valaisanne



Dresser le portrait de la viti-viniculture valaisanne, c'est parler du vignoble et des vigneron. Des récoltes et des revenus qu'elles procurent. De l'encavage et de la commercialisation.

Le vignoble et les vignerons

Le vignoble valaisan, qui représente 40% du vignoble suisse, s'étend sur plus de 5000 ha, des Evouettes à Visperterminen. Il a envahi le centre du canton. Il marque sa préférence pour la rive droite et ses coteaux les mieux exposés. Il ne fuit pas pour autant la rive gauche et ne craint pas de s'installer jusqu'en plaine.

Au cours des vingt-cinq dernières années, on s'est attaché à le moderniser. En construisant des routes. En réalisant des remaniements parcellaires. En dix ans, l'aire viticole a augmenté d'environ 1000 ha. Pratiquement toutes les zones à vocation viticole sont encépagées. Parallèlement, des progrès considérables ont été réalisés dans les techniques culturales et dans la sélection des cépages.

Comment s'étonner du morcellement extrême du vignoble? On dénombre près de 19 000 propriétaires. Seuls 2600 d'entre eux détiennent plus d'un hectare. Les autres se contentent de surfaces le plus souvent comprises entre mille et deux mille mètres carrés. Aussi les viticulteurs de profession ne sont-ils pas légion: il faut deux à trois hectares de vignes pour faire vivre une famille. Ils sont près de 30 000, les Valaisans qui montent à leur vigne pour lui prodiguer des soins. Presque tous exercent cette activité à titre accessoire et en retirent un revenu d'appoint appréciable.

Les récoltes et les revenus

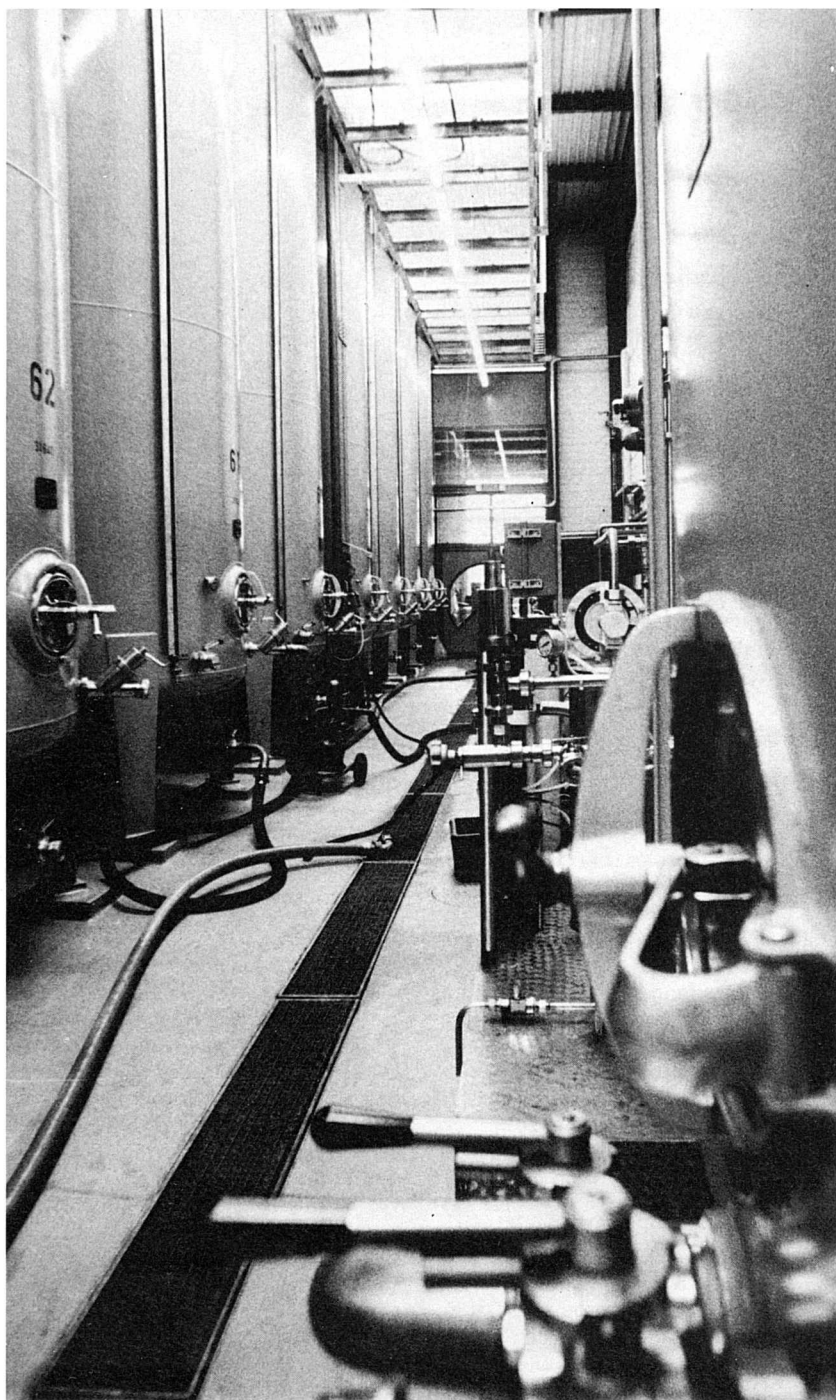
Le volume des récoltes et les revenus qui s'y rapportent situent bien l'importance de la viticulture dans l'agriculture du canton.

Ces dix dernières années, le vignoble a produit en moyenne 46,6 millions de litres. La vendange la plus faible a été celle de 1974 (29,5 millions de litres) et la plus forte, celle de 1982 (68,8 millions de litres). La part des vins blancs est prépondérante (60%) et le chasselas-fendant s'y taille la part du lion (80%). Dans les rouges, on récolte deux fois plus de pinot noir que de gamay.

Le revenu de la viticulture représente bon an mal an entre 47% et 70% des revenus de l'agriculture. Il oscille entre 120 millions en 1974 et 371,8 millions en 1982. Malgré des frais de production très élevés (entre 35 et 40 000 francs à l'ha) les revenus des vignerons sont satisfaisants. Ne sont-ils pas supérieurs aux autres revenus agricoles?

L'encavage et la commercialisation

Les vendanges doivent être encavées et stockées. Le vin, élevé puis commercialisé. La plupart des viticulteurs valaisans livrent leur récolte à des commerces. Quelque 5000 vignerons sont regroupés au sein des caves coopératives Provins qui encavent les 30% de la récolte valaisanne. Les autres commerces (ils sont 122 au total) encavent les 60% de la récolte. Soixante-trois d'entre eux sont regroupés au sein de l'Union des négociants en vins du Valais (UNVV) qui représente les 50% de l'encavage. A elle seule, la Maison Orsat compte sur la fidélité de 3500 fournisseurs pour



encaver le quart de la récolte cantonale. Le nombre des propriétaires-encaveurs varie en fonction du prix de vente des vins. Après une forte récolte, leur nombre régresse généralement, tandis qu'il a propension à augmenter en période de pénurie. Ils étaient 321 en 1982, qui ont encavé les 10% de la récolte.

La plupart des 122 commerces vendent une forte part de leur encavage en vrac, à d'autres commerces ou directement aux entreprises de distribution. Une minorité – ils sont une trentaine dans tout le canton – joue intégralement le rôle du négociant en vins. Ces commerces assurent l'élevage, le stockage et la commercialisation de la quasi totalité de leur encavage sous leurs propres étiquettes. Du pressoir jusque sur la table du consommateur. Ce sont ces négociants qui assument en fait les responsabilités et les risques de l'économie vitivinicole valaisanne.

Des menaces à l'horizon

La médaille a son revers. Des menaces pèsent sur la viticulture de notre canton. L'extension du cadastre viticole en direction de la plaine et du haut des coteaux, vers des terres moins propices à la culture de la vigne, porte atteinte à la qualité des vendanges. Des mesures en matière d'aménagement du territoire doivent être prises pour préserver les meilleures vignes de nos coteaux: celles qui ont fait la réputation de nos vins et que les constructions menacent. De même, la recherche du rendement immédiat par la sélection des cépages peut, à la longue, nuire à la qualité de nos vins. Préserver l'avenir, c'est avoir le courage de choisir les cépages les mieux appropriés et de pratiquer les soins culturaux tendant à régulariser la production. Enfin, le prix des vignes ne saurait augmenter à l'infini. Il faut briser le cercle vicieux qui pousse à la hausse les prix des terres, des raisins et du vin. La récolte record de 1982 et celle qui s'annonce montreront-elles la voie de la sagesse?

**Texte: Jean-Pierre Guidoux
Photos: Oswald Ruppen**

Aspects du marché des vins valaisans aujourd'hui



Les vendanges de l'automne 1982 ont livré la plus grande récolte depuis 1900. Il n'en fallait pas plus pour bouleverser le marché des vins indigènes caractérisé jusqu'alors par une situation de pénurie. Les problèmes d'écoulement des vins valaisans préoccupent tout le secteur viti-vinicole du canton.

De la pénurie à l'abondance

Quatre récoltes déficitaires par rapport à la moyenne décennale avaient provoqué des tensions extrêmes sur le marché des vins indigènes. Les disponibilités du commerce ne suffisaient plus à satisfaire normalement la demande. Les fournisseurs contournaient leurs livraisons.

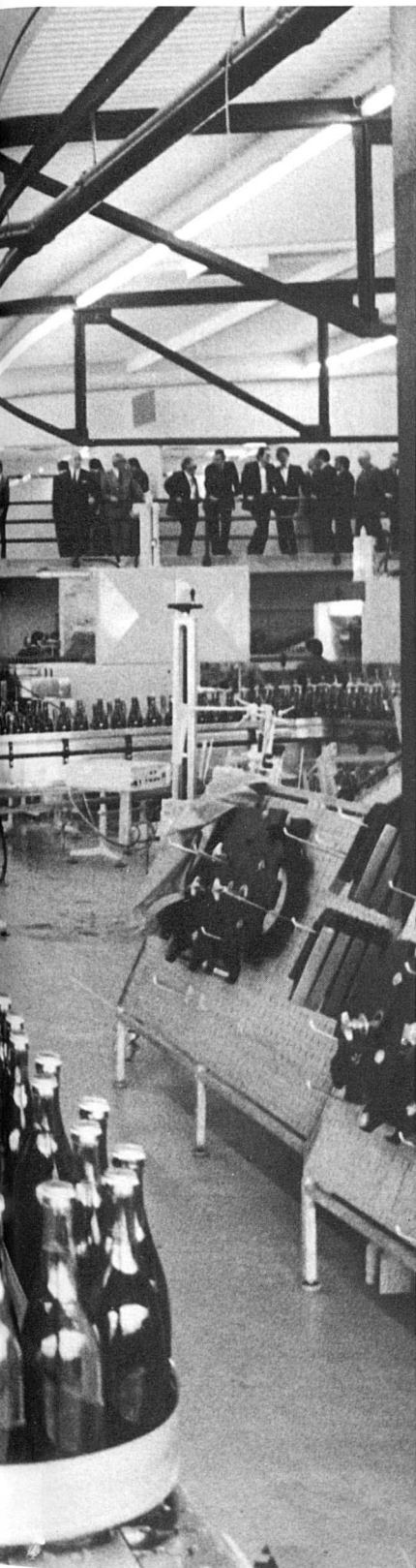
L'insuffisance de l'offre avait engendré des excès: les vendanges s'achetaient à prix d'or; les vins se vendaient à n'importe quel prix; les vins achetés aux conditions les plus chères déterminaient les prix au dernier échelon, celui du consommateur. Des vins de qualité litre prenaient l'habit des bouteilles de sept décilitres.

Les statistiques des stocks et de la consommation au 30 juin 1982 éclairent la situation. La consommation totale de vins en Suisse (il s'agit des ventes par le commerce concessionné) a continué de progresser pour atteindre, en 1981/1982, le chiffre record de 303,8 millions de litres. Mais la part des vins indigènes a considérablement fléchi: 85 millions de litres par rapport à

110 millions de litres en 1979/1980. Ce sont donc les vins étrangers qui ont fait l'essentiel de l'augmentation. Quant à la consommation des vins valaisans, elle a régressé de 18,4% pour les blancs et de 16,4% pour les rouges.

Survient la récolte record de 1982 qui remplit (trop) généreusement les cuves: 184 millions de litres pour l'ensemble de la Suisse, dont 68,8 millions de litres pour le Valais. Cela représente 85 millions de litres de plus que la moyenne des années 1978 à 1981 pour les cinq cantons romands. L'augmentation est particulièrement sensible dans les cantons de Vaud (+181%), de Genève (+148%) et de Neuchâtel (+209%). En Valais, l'accroissement n'est «que» de 65% pour la période considérée.





Un marché perturbé et encombré

Dès que les statistiques au 30 juin sont connues, et avant même que les vendanges ne soient encavées, ceux-là mêmes qui avaient acheté raisins et vins à la surenchère se mettent à brader leurs stocks. C'est donc dans une situation de marché perturbée que s'ouvre la campagne d'écoulement de la récolte 1982. Les disponibilités du commerce permettent d'approvisionner le marché pendant 30 mois alors que la normale se situe entre 21 et 23 mois. Des stocks accaparés en période de pénurie font surface dans les cafés et restaurants. La consommation en 1981/1982 avait donc été surestimée.

L'accord sur la formation des prix des vins indigènes est signé le 20 décembre 1982. Il consacre une réduction de 30 centimes par litre des prix à la production des vins valaisans et des principaux vins vaudois. Le commerce consent à réduire sa marge de 20 centimes par litre. La Fédération suisse des cafetiers-restaurateurs et hôteliers, partie à la convention, s'engage à faire répercuter la baisse jusqu'au consommateur. Hélas! les cafetiers de Suisse alémanique ne jouent pas le jeu. Ils maintiennent leurs prix qui étaient déjà surfaits. Cette attitude est d'autant plus regrettable que les ventes aux cafés représentent un débouché essentiel et que le prix des vins pratiqué dans les cafés constitue l'étalon dans l'esprit du consommateur. A 30 francs la bouteille 7/10, à 3 francs le ballon de fendant, à 7,50 francs les deux décis de dôle, le vin est devenu un produit de luxe. Particulièrement à une époque où la conjoncture économique est maussade.

La canicule et les autres cantons producteurs

L'écoulement des vins valaisans s'annonce donc très difficile en cet été 1983. Durant le premier semestre, certains commerces – et non des moindres – ont enregistré des baisses de l'ordre de 20 à 30% par rapport aux ventes de l'année dernière. Et pourtant, les vins indigènes se substituent aux vins blancs étrangers. Les commandes sont nombreuses, mais elles portent sur de faibles quantités: les acheteurs couvrent leurs besoins courants dans l'espoir qu'une baisse interviendra avant l'automne. Et les canicules n'incitent pas à consommer du vin.

Les autres cantons romands réapparaissent sur le marché des vins en litres scellés qu'ils avaient déserté au profit des vins valaisans. Ils veulent reconquérir une part de ce marché qu'ils avaient abandonné vu leurs maigres récoltes. La concurrence est vive. Les prix pratiqués s'en ressentent.

Quels prix demain?

A quelques semaines de vendanges qui s'annoncent généreuses, alors que les statistiques au 30 juin 1983 ne sont pas encore connues, la question des prix à tous les échelons est posée avec acuité. La production relève que ces dix dernières années les prix du kilo de raisin ont augmenté moins vite (38,3%) que les frais de production (48%) et que le coût de la vie (47,8%). Mais il s'impose de prendre en compte le rendement de la vigne qui a bénéficié des progrès réalisés dans les techniques culturales et dans la sélection des cépages en même temps que de la générosité de la nature. Entre 1981 et 1982, le rendement brut de la viticulture valaisanne a augmenté de 70%. Aujourd'hui, les risques économiques sont assumés essentiellement par une minorité de négociants qui commercialisent la quasi totalité de leur encavage sous leurs propres étiquettes. Et qui supportent par conséquent les frais de stockage. La majorité des propriétaires-encaveurs et des marchands ne prennent que peu de risques: ils livrent à d'autres commerces la part de leur encavage qui n'est pas réservée à la clientèle et profitent de marges plus confortables que dans la commercialisation.

A l'autre bout de la chaîne, les cafetiers-restaurateurs ne consentent pas l'effort qui est attendu d'eux pour relancer la consommation des vins indigènes. On peut légitimement se demander pour quelles raisons ils ne répercutent qu'à la hausse les variations de prix des vins, contrairement au commerce de détail qui est livré au jeu de la concurrence. La situation du marché des vins valaisans creuse quelques rides sur le front des chefs d'entreprises qui se battent pour écouler leurs stocks. Ces responsables savent que la viti-viniculture valaisanne mettra trois à quatre ans pour rétablir un équilibre toujours précaire après les abondantes récoltes. Encore faut-il regagner la faveur du consommateur: c'est lui qui dira le dernier mot.

Texte: Jean-Pierre Guidoux
Photos: Oswald Ruppen



Aventures, tribulations et bonheur d'un grain de chasselas

Puis-je me présenter: grain de raisin. Enchanté de vous connaître. J'appartiens à une grappe issue d'un cep de chasselas. D'origine française, j'ai pris racines en Valais depuis plusieurs générations. J'habite sur les hauts d'Uvrier. Les feuilles de notre famille rougissent côté soleil, ce qui les distingue de nos lointains parents ermitage, johannisberg, malvoisie, amigne et arvine. On m'appelle fendant. Car lorsque je suis mûr, je me fends sous la pression conjuguée du pouce et de l'index.

De vigne en presse...

Nous sommes en octobre et voilà qu'une main me vendange. Fini de me dorer au soleil. Une vigneronne me jette sans égards au fond d'une caissette rouge. Je suis complètement écrasé sous d'autres grappes qui naguère encore, enviaient ma rondeur. Privé de lumière et d'espace, j'étouffe dans le noir.

Cahin-caha, on me transbahute de ma vigne natale vers quelque cave sombre. Puis l'on me précipite brutalement dans la trémie d'un immense moulinet qui nous broie sans vergogne.

Adieu mes petits frères. J'étais solide, je suis semi-liquide. Et dans l'opération, j'ai perdu toute ma consistance. Mal dans ma

peau, ma pulpe essaie de s'accrocher à ses pépins douloureux. Je flotte inconscient dans un bac, au milieu de milliers de mes semblables. C'est alors que l'œnologue me sonde: 95° Oechsle! Et le vigneron de sourire.

A peine remis de mes émotions, on m'évacue vers le sinistre pressoir. J'y transpire toutes les gouttes de mon être. Sous l'intenable poussée des membranes pneumatiques, mon jus, le meilleur de moi-même, quitte définitivement sa pulpe d'origine. De raisin que j'étais, je suis devenu moût.

De presse en cuve...

Alors une pompe me propulse à travers un tuyau souple et m'envoie me débourber dans une cuve obscure.

Le lendemain, après la chute de mes bourbes impures, pressées d'être repressées, on me soutire et me transvase. Cette rapide toilette me clarifie quelque peu. J'en suis fort aise.

Notre nouveau récipient d'adoption n'est pas rempli à bonde. L'ouverture du haut est béante. Soudain, un caviste inconnu nous enseme de petites levures. Sans tarder, ces ferments dévorent notre sucre et le transforment en alcool. Au passage, ils en rotent du gaz carbonique.

Nous voilà donc bouillon de culture en pleine effervescence. Des jours durant, les ferments se reproduisent à grande vitesse en avalant toute notre énergie solaire.

Puis ils meurent gavés, et se couchent tranquilles sur un tapis de boues que l'on appelle lies. C'est un grand cimetière. Lorsque de moût nous sommes devenus vin, l'illustre caviste récape notre cuve jusqu'à débordement. Il a peur en effet que nous nous oxydions, que notre alcool dégénère en aldéhyde et que nous prenions une saveur madérée, si chère à nos aïeux, les vins d'antan. Aussi chasse-t-il tout air ennemi de notre espace vital. C'est touchant d'être l'objet de tant de soins. Et ce n'est pas fini.

Rétrogradons...

Après la fin des vendanges, notre ami le maître de chais consacre tout son temps à notre élevage. Notre première fermentation nous donne droit à l'appellation de «vin nouveau».

Mais la couche de lies, qui stagne tout au fond, devient dangereuse pour notre santé fragile. Elle pourrait nous transmettre un goût macabre. Aussi nous offre-t-on une nouvelle demeure après retransvasage. Et le vin des lies pressurées, notre petit cousin, servira loyalement le



maître queux dans la préparation des sauces.

Pas le moindre microbe habite notre nouveau palais, endroit de notre seconde fermentation. Il y fait bon, dix-huit degrés environ. Nous y séjournerons jusqu'en janvier afin de rétrograder, de transformer notre acide malique en acide lactique. C'est dans cet état que nous fêtons le Nouvel-An, en nous sablant nous-mêmes!

Pour que nous nous conservions bien, le maître de céans nous stabilise au SO². Il craint que nous contractions la casse brune. Vienne la fin janvier et l'on nous refroidit à cinq degrés.

Notre acide tartrique grelotte tellement qu'il se cristallise et se précipite au fond du vase. Et petit à petit, tombe la pierre du vin...

Dès lors nous avons trois mois pour nous clarifier encore et devenir limpide. L'encaveur exige que nous revêtions notre plus belle robe dorée, bien que le vin soit de genre masculin. Et le fendant aussi.

De cuve en verre...

Le joli mois de mai nous sort de l'ombre. Préfiltrés à travers de petits coquillages nommés diatomées, puis filtrés, nous sommes embouteillés.

Un bouchon, deux étiquettes, une collerette millésimée et un capuchon habillent notre nouvelle prison de verre. Et nous quittons notre cave d'élevage pour le bouteiller d'un restaurant gastronomique.

Quelques mois de sursis encore avant le grand soir de mon gala d'adieu.

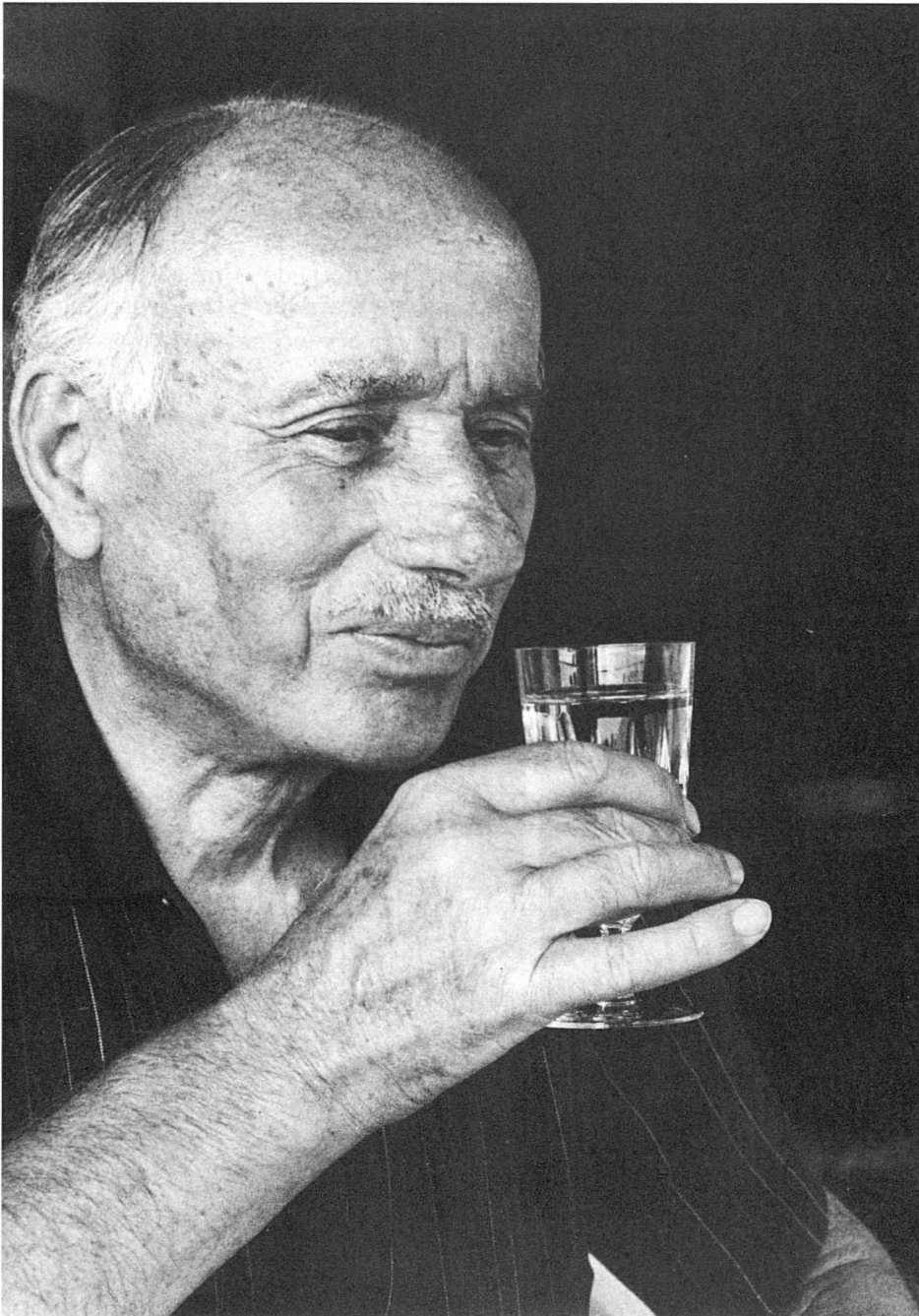
J'ai le privilège d'accompagner la raclette d'entrée d'un repas de noces. Le sommelier de service me présente à la mariée comme le fendant du meilleur cru d'une année exceptionnelle. Devant elle, il débouche ma bouteille avec cérémonial, puis verse un peu de moi dans le fond d'un verre étincelant. La mariée s'extasie devant ma transparence et hume avec plaisir mes fins bouquets de terroir.

Enfin viennent mes secondes de gloire où je finis ma vie entre son palais gourmand et ses papilles joyeuses qui sucent avec délice toute ma saveur uvrière. La mariée m'avale et sa langue déliée lâche sans retenue: «Quel divin nectar».

Rideau.

**Texte: Stéphane Balmer
Photos: Oswald Ruppen**

Joseph Michaud au pied du mur ... de vigne



«Mais regardez donc ce pays! Le bonheur faut pas le chercher ailleurs.» C'est ainsi qu'il nous accueille sur son promontoire de Montorge – sa folie – dominant Sion, le canton... comme un prince-évêque!

Joseph Michaud... un morceau du Valais tout simplement.

Debout à l'orée de sa chêneraie avec ses vagues de fendant, de pinot, de gamay qui nous montent contre de partout. C'est en vain que nous allons essayer, durant une heure, de parler d'autre chose que de vigne.

«La vigne c'est ma vie. Plus de cinquante ans que je vis avec elle, côte à côte, cep à cep, journallement. Elle a toujours été au centre de mes préoccupations et ça n'a rien changé avec ce que certains appellent la retraite.»

Et le voici évoquant le temps où «tout gamin» comme il dit, il courait les versannes du côté de

La Fontaine à Fully ramassant les graines dans le givre ou surveillant les cuves pendant que son père partait chercher preneur pour la vendange.

«Une année, je me souviens – c'était en 1922 – j'ai dû rester deux jours au mazot. Mon père, désolé de n'avoir pu vendre le fruit de son travail, était parti à pieds jusqu'à Bagnes en passant par Chemin pour chercher des tonneaux. On ne pouvait pas vendre ce qu'on avait sur les bras après une année d'effort. Alors déjà j'étais confronté avec les problèmes d'écoulement.»

L'œil vif, la moustache intrigante, le nez inquisiteur, il hume dans cette chaleur d'août le vin frais qu'il va nous offrir.

Quel respect! Pas de cinéma... mais une dévotion qui part du cœur. On mesure à son geste tout ce qu'il a fallu d'effort, de crainte, de joie aussi, pour arriver à cet instant béni.

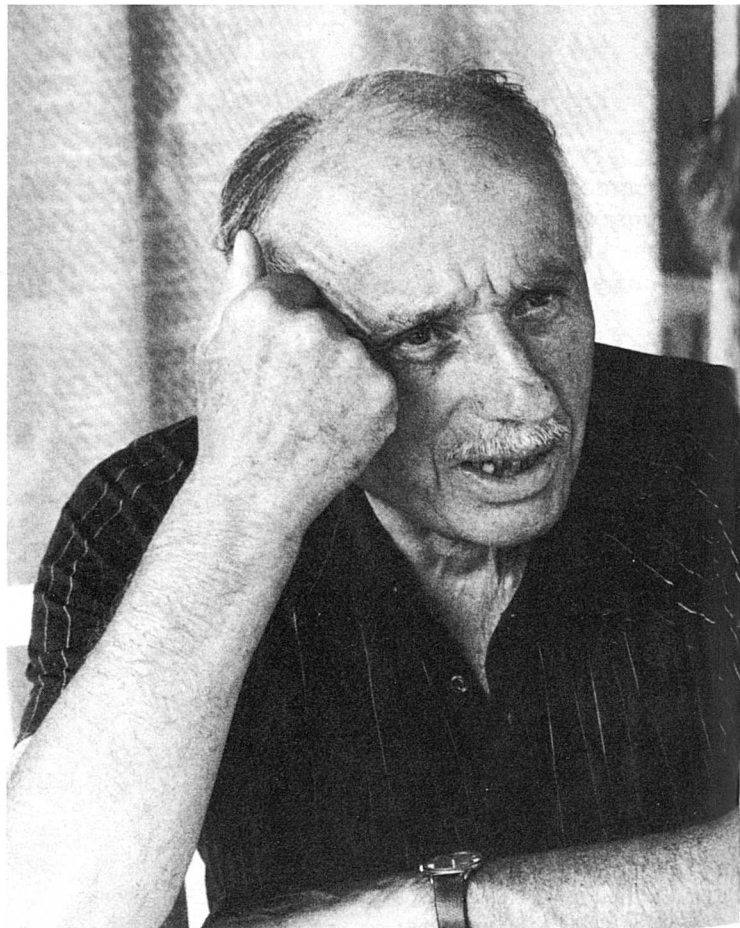
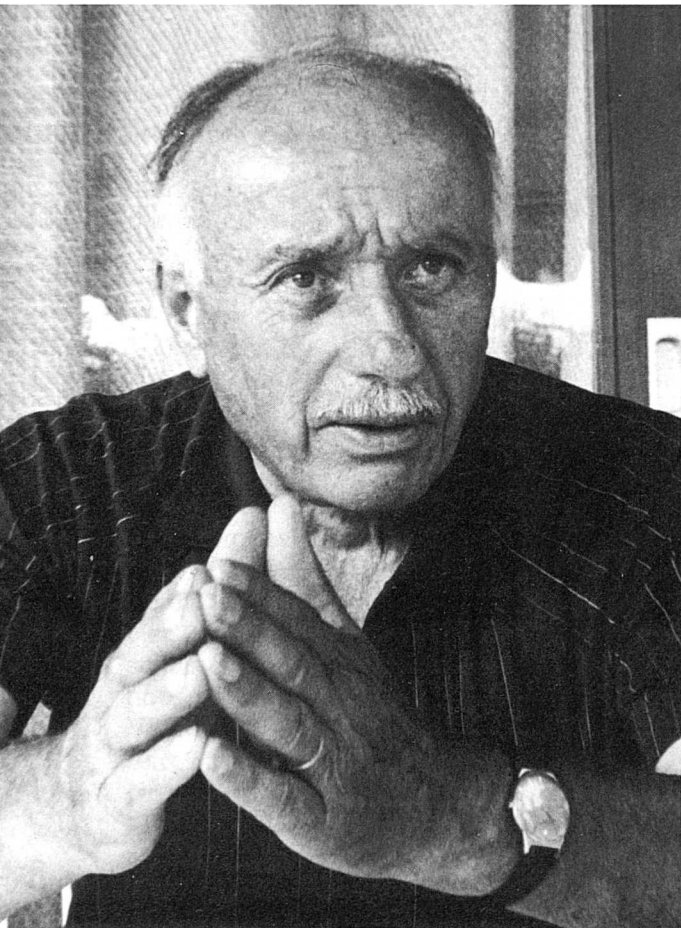
«Allez-y. Je n'ouvre pas ça pour n'importe qui!»

Ciel! Quel pays pour produire un vin comme ça!

«C'est mon grand-père Augustin qui m'a appris à boire. Il buvait son verre tous les jours. Il est mort à 92 ans. C'est lui qui m'a appris l'essentiel: le respect du vin.»

Nous voici bientôt quittant Bagnes et le Valais pour Zurich.

«Même au «poly», la vigne m'a suivi. La journée c'était les études d'ingénieur agronome et le soir je faisais le porte à porte pour aller placer ici et là les bouteilles du Valais. Vous connaissez la suite: la grande aventure Provins qui commence en 1930. J'étais au départ professeur à Châteauneuf. Un beau jour Maurice Troillet me dit: «Hop! Michaud, les valises. Ça ne va plus. Faut aller prospecter la Suisse allemande.» Ça m'a ouvert les yeux. J'ai vu tout ce



qui restait à faire au Valais pour s'implanter plus loin que Saint-Maurice. A 23 ans je suis directeur de Provins mais ce n'est pas pour ça que vous êtes venu. Allez, des questions...»

L'avenir du vin valaisan?

– C'est vite répondu: la qualité. Y a pas d'autre issue. La qualité c'est la planche de salut de toute la viticulture suisse avec le Valais comme chef de file.

La grande entreprise n'a-t-elle pas entravé le développement du vrai propriétaire-encaveur comme le supermarché a tué le détaillant?

– Allons donc Thurre! C'est faux. Vous savez bien que c'est faux. Au contraire, on les a tous tirés en avant avec les initiatives que nous avons prises et qu'eux-mêmes n'auraient jamais pu prendre. Et cela dans tous les domaines: lutte pour la qualité, travail en laboratoire, contrôles plus sérieux, cadastre, conquête

du marché, emballage, propagande. On a ouvert la brèche. On leur a ouvert les yeux. Ils ont tous suivi. Même l'Etat nous a suivi puisque quarante ans après, il nous imite en matière de zonification. Je dis bravo aux petites entreprises mais qu'on arrête de dire qu'ils ont du meilleur vin que les grandes. Regardez les médailles des concours! La preuve qu'on n'a pas entravé le développement des petits encaveurs, c'est qu'on les voit se multiplier dès que cela va mieux. *Ça ne vous fait pas peur?*

– Pas du tout. Je suis pour le libéralisme total. D'ailleurs, entre nous, les petits ont des libertés que nous n'avons pas.

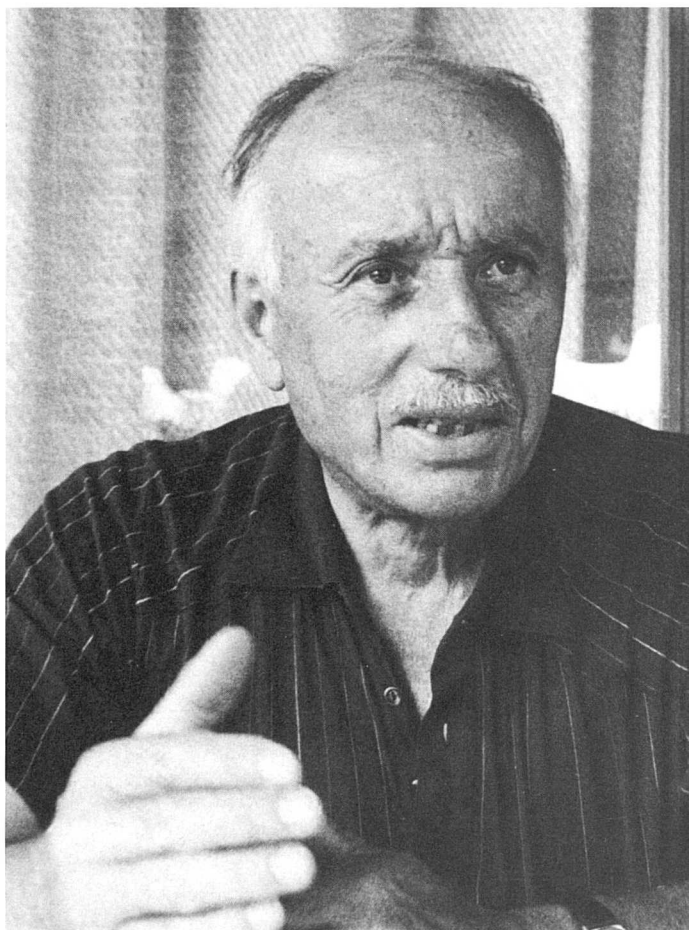
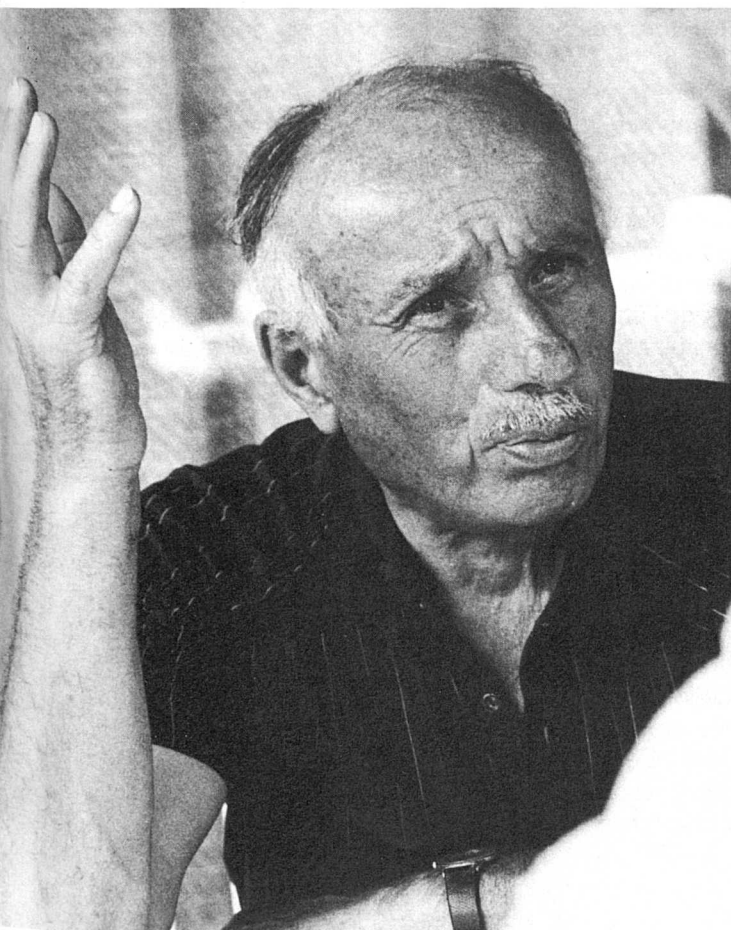
Dans le domaine des prix... et des sondages par exemple! Si ça va bien, ils montent les tarifs. Si ça va mal, ils bradent. Tant pis ou tant mieux pour eux. Que chacun court son risque. Je suis pour la concurrence tout azimut.

Même dans le prix des vignes?

– Ma foi que chacun prenne, ici aussi, ses responsabilités. Que voulez-vous si certains Valaisans vendent des prés non fauchés dans les mayens à cent francs le mètre, ils peuvent bien acheter ensuite des vignes à cent francs! Qu'ils assument. La spéculation c'est la retombée du libéralisme. *Pourra-t-on toujours maîtriser notre économie viticole?*

– Oui, par l'honnêteté et l'authenticité, je vous l'ai dit. Et par la sagesse aussi. Diable: on produit les 15% de ce qui se consomme en Suisse. Nous avons su en viticulture – bien mieux d'ailleurs que dans d'autres secteurs – nous armer contre le pire. On est dix fois mieux servi avec la loi sur l'agriculture que les spécialistes du tourisme avec la loi Furgler, croyez-moi.

Ceci dit, qu'on arrête de légiférer pour tout et pour rien. Malheur à nous, si l'on compte sur la loi



pour nous tirer de l'embarras. Toute branche qui veut se sauver par la législation est «foutue» d'avance. Elle doit se défendre par elle-même voilà tout.

On sait que l'on va à nouveau au-devant d'une bonne année. Pour les blancs, on ne devrait pas avoir de problème. Pour les rouges, faudra continger. Faudra peut-être faire des sacrifices sur les prix. Quand je pense que j'ai payé l'autre jour à Berne 17 francs 50 une demi-bouteille de Pierrafeu! Pour la première fois, elle m'est restée sur l'estomac.

Les Valaisans n'ont-ils pas trop planté? Parfois jusque dans les chênes-verts!

– Mon cher! On n'a jamais planté dans des terres à blé, nous! D'accord pour le cadastre viticole mais ce n'est pas à nous d'en faire les frais. Mais voyons! on a les meilleurs sondages de Suisse. Y a pas un vigneron valaisan qui livre une vendange qui arrive au niveau moyen de Genève! D'accord qu'on limite l'extension en plaine. Ça porterait préjudice au coteau. Et jamais on ne pourrait vendre un bon rouge de table produit en plaine au prix de l'étranger, mais ailleurs, qu'on plante...

La vigne c'est notre vie comme pour d'autres l'industrie. Y a pas une région d'Europe qui offre un tel paradis, une telle panoplie.

Pourtant les spécialités disparaissent?

– Il en reste, il en reste. Et on en replante. C'est le consommateur qui commande. S'il les veut, qu'il les paie. Nos spécialités sont fortement alcoolisées, d'une faible production souvent, difficilement rentables. Celui qui veut du spécial doit y mettre le prix.

Votre opinion sur les sondages?

– Il faut établir des degrés moyens en les prenant non pas sur l'ensemble du Valais puis-

qu'on aura alors inévitablement des erreurs mais sur la base de chiffres établis officiellement avec des moyens électroniques, imprimant automatiquement le poids et le sondage de chaque apport livré à une sélection d'entreprise encavant ensemble les 80% ou plus de la production cantonale. Et on table là-dessus. *On n'a pas encore parlé de la revue Vinum, monsieur Michaud.*

– Je refuse. Je n'ai pas de temps à perdre avec des farfelus. Laissez-moi ça de côté.

Restons sérieux.

Cela dit je trouve que d'une façon générale le Valais est mal défendu par la presse. Nos journalistes n'ont pas l'impact, les entrées qu'il faudrait dans les grands journaux lus dans les centres de consommation, notamment en Suisse alémanique. Les Vaudois sont mieux servis. L'OPAV devrait s'inquiéter des correspondants valaisans des grands journaux, ils nous servent de façon incomplète. Et puis, en plus de ça, notre propagande est trop faible. Qu'est-ce que le Valais face à la France ou l'Espagne, avec les moyens qu'ils ont. Que voulez-vous faire aujourd'hui avec un budget d'un million? Même Provins a un budget publicitaire plus important que l'OPAV.

Un conseil aux jeunes pour terminer... monsieur Michaud, un seul.

– Le travail! La réussite n'est pas ailleurs. De toute façon, c'est la meilleure distraction de l'homme.

Quand on a un piochard en mains et la faim au ventre, on n'a pas le temps de mal tourner! Mon Dieu! Comme j'aimerais mourir debout!

Sur les appellations futures des vins valaisans...



Appellation des vins... Depuis que le Tribunal fédéral a, une matinée de juillet, rejeté 26 recours contre l'arrêt du Conseil d'Etat concernant la qualité et l'appellation d'origine des vins du Valais, la simple évocation de ce terme est synonyme de cauchemar pour nombre de propriétaires-encaveurs et de négociants. D'autres, au contraire, veulent aller plus loin et profiter de la sensibilité à la qualité en introduisant de véritables appellations contrôlées. Dilemme éternel touchant les avantages et les inconvénients des «désignations d'ensemble» valaisannes et des «appellations d'origine» de nos voisins.

Le Vaudois souhaitant boire une bonne bouteille n'ira pas acheter du dorin, mais du Mont-sur-Rolle, de l'Yverne, du Saint-Saphorin. Entrez dans un magasin bien achalandé; vous y trouverez du fendant habillé d'étiquettes aux noms parfois fantaisistes. A quelques exceptions près, vous n'aurez pas la moindre idée de l'origine exacte.

Faut-il particulariser l'offre? Oui, répondent certains: il convient de créer l'appellation contrôlée, de village ou de région, pour permettre au consommateur de choisir un fendant de Sion, un johannisberg de Chamoson, une dôle de Salquenen. Et pour mériter l'appellation, ce vin devrait être produit uniquement en première zone. Les bouteilles de 7 dl seraient réservées à ces vins, le consommateur pouvant faire facilement la différence avec le fendant, la dôle, le goron ordinaires vendus en litre. «Il faut oser dire d'où viennent les grands crus du canton et payer les récoltes en conséquence», clament-ils. Dispersion?

Les adversaires des appellations d'origine soulignent le danger de la disper-

sion et de la compétition entre régions, chacune ayant la prétention de produire le meilleur vin. Et ils ne manquent pas de relever que des cantons ayant opté pour des appellations d'origine strictes n'en autorisent pas moins des «mélanges» avec des vins d'autre provenance. Ces assemblages de vins ne sont d'ailleurs pas une mauvaise chose: un vin fin d'une région peut très bien s'allier avec un autre plus corsé et donner naissance à un excellent fendant. C'est l'argument des grandes maisons achetant de la vendange dans diverses régions du canton: elles réalisent ensuite la meilleure combinaison possible de l'ensemble, combinaison variant selon les années.

«Il faut être réaliste» commentent d'autres personnes. «Les connaisseurs ne constituent qu'une infime partie des consommateurs. La grande majorité ne s'intéresse pas à l'origine. Le vin n'est pas différent d'un autre produit de consommation: l'acheteur est avant tout sensible au choix à disposition, au rapport qualité-prix. Ce qui importe, c'est que même le vin le meilleur marché réponde à certains critères de qualité. C'est le rôle de la commission cantonale de dégustation, qui permet d'interdire la vente d'un vin valaisan s'il n'est pas franc, pas loyal.

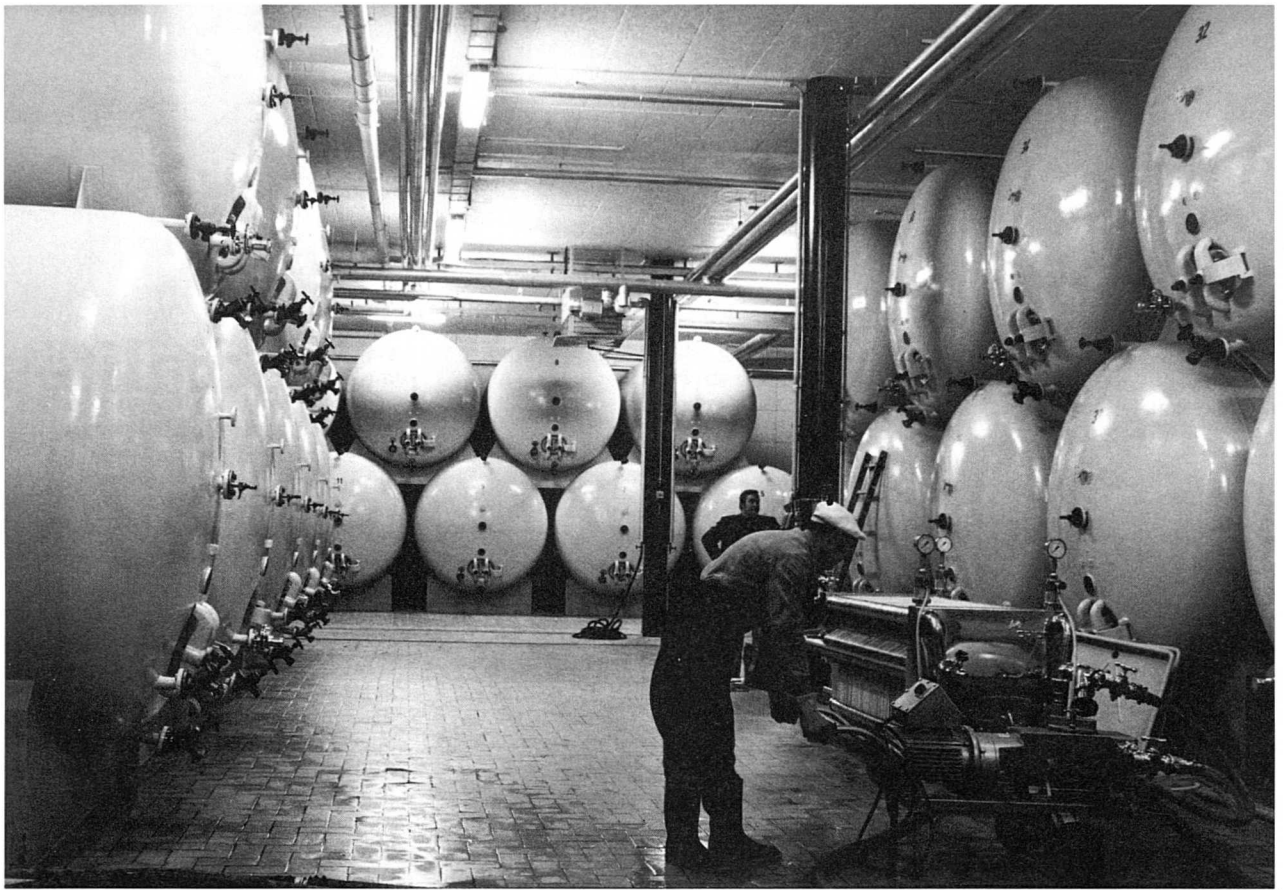
»Et ces personnes de relever l'élément subjectif de toute appréciation, le plaisir étant lié à l'habitude. «Chacun préfère le vin auquel il est habitué. Qu'il le retrouve dans une dégustation, c'est celui-là qu'il estimera le meilleur. Le véritable test, c'est le vin vendu dans les cafés; c'est là que l'on reconnaît les «champions» capables de faire un bon vin dans une échelle de prix très limitée par la concurrence.»

C'est l'histoire qui a fait que, jusqu'ici, la renommée des vins valaisans se fonde sur les appellations génériques (fendant, dôle, johannisberg). La tendance va-t-elle se modifier avec l'introduction des appellations dites d'origine? Peu probable, d'autant plus que «l'origine valaisanne» englobe un vaste territoire géographique. Pour l'heure, le Gouvernement a mis l'accent sur deux mesures pour promouvoir la qualité: l'obligation de vinifier dans le Vieux-Pays (pour bénéficier d'une appellation d'origine valaisanne) et la participation majoritaire du pinot noir dans la dôle.

La sélection clonale pose également des problèmes de qualité. En 1976, un nouveau clone fut planté en Valais, le pinot Mariafeld, réputé pour sa résistance à la pourriture. Jean Nicollier, chef de la station d'essais de Châteauneuf, fut le premier à tirer la sonnette d'alarme, dénonçant le manque de finesse du vin réalisé avec du pinot Mariafeld. Au début 1981, le Conseil d'Etat interdisait le pinot Mariafeld en Valais, ainsi que tous les pinots à gros grains. Doit-on s'attendre à des surprises avec l'introduction de nouveaux clones ou cépages? «Rien de fondamental ne devrait changer. Le Valais a trouvé ce qui lui convient pour son encépagement» note M. Nicollier.

Pour le reste, en matière de culture et de qualité du produit, c'est l'affaire du vigneron, qui doit se soumettre à une certaine discipline, notamment en intervenant sur la quantité de grappes, dans les jeunes plantations surtout, et celle de la nature. «Il ne faut pas oublier que c'est elle qui agit de manière décisive» conclut M. Nicollier.

Texte: Michel Eggs
Photos: Oswald Ruppen



Spécialités

«Nativité rochassière, volupté de soleil», les spécialités

Les treize étoiles du drapeau valaisan ne représentent pas, comme on le croit communément, les treize districts du canton. Elles symbolisent, les vigneron et les œnologues éclairés vous le diront, les multiples spécialités dont s'enorgueillit notre terroir.

Sur une récolte décennale moyenne d'environ 46 millions de litres, celles-ci ne représentent en fait qu'un seul million. Humagne, arvine et amigne, malvoisie, ermitage et muscat n'en sont pas moins les fleurons de notre production vinicole.

«Les vieux plants, plainchant de la vallée du Rhône»

Robuste et tenace, l'*humagne* tire son nom d'un qualificatif grec qui se rapporte à l'exubérance des pampres. Ce plant, introduit à Massilia par les Phocéens, aurait remonté le Rhône jusqu'à nos coteaux. Nos ancêtres ont attribué des vertus curatives à ce vin plein de nerf, stimulant, que l'on offrait aux accouchées. Si aujourd'hui la production d'*humagne* blanc n'atteint qu'un niveau très modeste, l'*humagne* rouge, très prisé des consommateurs, est en nette progression (144 235 litres en 1982).

Illustre, il y a deux mille ans déjà, la *vitis aminea* était le plus ancien cépage d'Italie et la meilleure variété de vigne, s'adaptant à tous les climats, donnant un vin de qualité qui vieillit bien. Seul le Valais a conservé ce nom d'*amigne* pour désigner un vin noble et tendre au bouquet très marqué. Vétroz est la région de prédilection de ce plant qui aime les pentes ensoleillées et exposées au vent. L'an passé, l'on encavait 130 841 litres.

De provenance italique, elle aussi, notre *arvine* est apparentée à l'*Alvino* des Pouilles et l'*Arvino* de la Calabre. Corsé, viril, un brin agressif, c'est un vin typiquement valaisan qui s'adapte à tous



nos terroirs. Et sa culture a tendance à se développer dans toutes les communes viticoles (174 650 litres en 1982).

Le muscat fait également partie de la vieille garde, mais il est d'origine française. Vin moelleux à l'arôme musqué, c'est un cépage délicat, pourrisseux, dont les alliés principaux sont le soleil et le vent. Très prisé pour son bouquet plutôt que pour ses qualités vineuses, il progresse partout en Valais, où les vigneronnes le plantent pour leur propre encavage. (Récolte 1982: 228 227 litres.)

Parmi «les vieux plants, plain-chant de la vallée du Rhône» (Chappaz), la malvoisie est reine. Ce pinot gris (Grauburgunder) a été introduit chez nous au XIX^e siècle. Riche, capiteux, atteignant un degré élevé d'alcool, c'est le vin le plus élégant du Valais. Résistant, le plant s'adapte même aux sols arides. Sa culture se développe dans des proportions importantes dès que l'on a passé la Lienne. Pour encourager la production à la qualité, les caves coopératives concluent des contrats à la surface plutôt qu'en kilos de vendange, mais elles exercent un contrôle sur les soins apportés à la vigne. 360 247 litres ont été récoltés en 1982, principalement dans les districts de Sierre et de Loèche. Importé, lui aussi, au XIX^e siècle, l'ermitage donne un vin blanc moelleux et velouté. Ce plant de marsanne blanche est le cépage le plus répandu (389 176 litres en 1982). Spécialité parmi les plus typées, elle est aussi l'une des plus difficiles à réussir, car elle exige la meilleure exposition et des conditions climatiques exceptionnelles. Elle a lié son sort aux coteaux de Fully et de Sion qui lui conviennent particulièrement bien.

Les vigneronnes valaisans ont aussi encavé du pinot chardonnay (62 494 litres), un cépage noble de Bourgogne qui pousse avec un bonheur égal dans toute la vallée du Rhône et dont la culture pourrait être développée, du sirah (10 350 litres) et du rouge du pays ou cornalin dont la cote remonte légèrement.

«On note – remarque M. M.-H. Carruzzo, du Service cantonal de la viticulture – un regain de faveur pour les spécialités très anciennes telles que la

rèze qui donne le vin des glaciers. Et le païen ou heida sort enfin de sa traversée du désert. Ce cépage, sensible aux attaques des viroses, était en voie de régression. La station d'essai à élevé des greffons qui sont en mesure de leur résister. Les plantations qui se trouvent surtout entre Viège et Visperterminen, connaissent un nouvel essor. Et ce plant, qui a un rôle important à jouer dans le Haut-Valais, retrouve la place qui lui revient.

»Par contre, que l'on devrait renoncer au riesling sylvaner qui ne semble pas approprié au Valais. Il mûrit trop rapidement, devient trop riche. Et les arômes du cépage ne peuvent pas se développer pleinement.»

Une tradition à respecter

«Les spécialités ont un rôle important à jouer dans la viticulture valaisanne, dit Jacques Guhl, directeur de Bonvin Grands Domaines, qui a réservé aux spécialités le parchet de Clavoz. Notre canton se doit de tirer de son sol toute la gamme de vins qu'il est à même de produire. Lieu privilégié qui jouit d'un ensoleillement extraordinaire et de conditions de terrain favorables, le Valais convient particulièrement bien à ces grandes spécialités que l'on ne peut faire ailleurs.

»Mais les spécialités ne sont pas des cépages de rapport. Elles exigent une situation de choix au cœur du bon coteau. Elles réclament des soins particuliers et constants. Souvent leur vinification est difficile à conduire. L'élevage des spécialités ne devrait être assumé que par ceux qui peuvent conduire l'exercice œnologique à maturité.

»Il faut pouvoir faire la spécialité telle qu'on la veut. En choisissant notamment le moment de la vendange. Une récolte à la date normale donne un vin sec, fruité, doté d'une forte personnalité. Les mêmes plants, surmaturés et vendangés en novembre, atteignent des degrés d'alcool importants et prennent de la douceur.

»Planter, récolter, vinifier, vendre son propre vin, c'est une tradition qu'il faut respecter... Les consommateurs suisses et les visiteurs étrangers sont très curieux de ce que le Valais viticole tire de sa terre. Ils trouvent nos spécialités

remarquables... Qui dit spécialités dit personnalité et dans un monde viticole où tout tend, hélas! à l'uniformité, les spécialités valaisannes ont un rôle important à jouer.»

L'exigence de la qualité

«Pourtant – remarque Jean-Pierre Varone, président de l'Union des négociants en vin du Valais – l'accord n'est pas unanime au sujet des spécialités. Certains plants, comme l'humagne rouge ou le muscat, sont prisés plutôt pour leur rareté que pour leurs qualités intrinsèques. Parfois, les spécialités n'atteignent qu'un degré très moyen et ne méritent plus guère l'appellation. La productivité de certains cépages est impressionnante et le produit n'est plus en rapport avec la réputation, ni avec le prix. Les critères essentiels sont et le cépage et la qualité du vin.

A cause de leur prix et de leur générosité en alcool, les spécialités sont des vins que l'on ne boit que dans des circonstances particulières et lors de grandes occasions. Les possibilités d'écoulement sur le marché sont donc limitées.

»Complément bienvenu à l'offre du vignoble valaisan qui peut se targuer d'offrir la plus vaste gamme de cépages, les spécialités devraient en être le point d'orgue.»

Et M. Paul-Henri Carruzzo de surenchérir: «Nos spécialités doivent être des vins exceptionnels qui sortent nettement du lot. Lorsque la qualité est moyenne, elles se vendent mal et font problème. Elles sont prisées parce que rares. Il est possible d'augmenter encore la surface de ces cépages, mais il y a un équilibre à maintenir. Et il faut se souvenir qu'elles exigent d'être cultivées dans de bonnes zones où elles peuvent atteindre une maturation excellente.»

«Il faut, dit en conclusion M. André Darbellay de l'OPAV, les réserver aux amoureux de la vigne qui ont le courage de sacrifier quelques grappes au bon moment pour obtenir un vin digne des plus hautes exigences.»

«Humagne et arvine – dit un proverbe de Lens – sont les meilleurs plants de vigne. Mais elles n'emplissent pas les tines.»

Texte: Françoise Bruttin
Photo: Oswald Ruppen



Amoureuse de la nature et très indépendante, Anne-Marie Pitteloud assume toutes les responsabilités qu'exige la profession de viticultrice. Elle règne sur cinq hectares de superbes parchets, à côté de Sion. Son exemple démontre, à ceux qui l'ignorent encore, qu'une femme dans la vigne peut être bien plus qu'une attacheuse-effeuilleuse-vendangeuse. En cultivant la vigne d'aujourd'hui, Anne-Marie Pitteloud prépare à sa manière le Valais de demain.

A la limite de Clavoz et de Mollignon, au lieu-dit «la Combe à Bernard», se dresse une maison de vigne un peu plus grande que les autres. Un peu plus belle aussi. C'est là qu'habite la fille à Marius, comme l'appelle ses voisins du hameau. Elle-même a retapé cette maisonnette, redonnant ainsi vie à une masure ancienne que son père avait acquise autrefois. Petit à petit, il avait regroupé comme un patchwork nombre de parcelles voisines d'alentour.

En 1976, après un séjour de dix-huit mois en Californie, Anne-Marie eut le coup de foudre pour cette bâtisse privée pourtant de paratonnerre.

Alors elle la répare et s'y installe, puis commence à travailler la vigne qui l'entoure, son décor quotidien.

Ayant mordu aux délices de la vigneronnerie, elle «fait Changins». Toute une année d'œnologie et de viticulture, théorie doublée du savoir-faire. Pour elle cependant, le choix est clair. Elle ne s'occupera que de la vigne. L'élevage des vins, dans la cave familiale de Sion, sera l'affaire de son jeune frère Michel. Il vient d'ailleurs d'obtenir son diplôme national supérieur d'œnologie à Bordeaux. Ainsi, frère et sœur travaillent encore sous l'égide du papa Marius, tout heureux de voir ses enfants se compléter si bien.

Au départ pourtant, la viticulture n'attirait pas spécialement Anne-Marie. Après sa «matu» classique à Sainte-Marie-des-Angeles, elle fit les Lettres à Genève. Il lui en reste notamment un goût fort prononcé pour la littérature anglo-saxonne. Précisons qu'elle parle couramment la langue d'Hemingway.

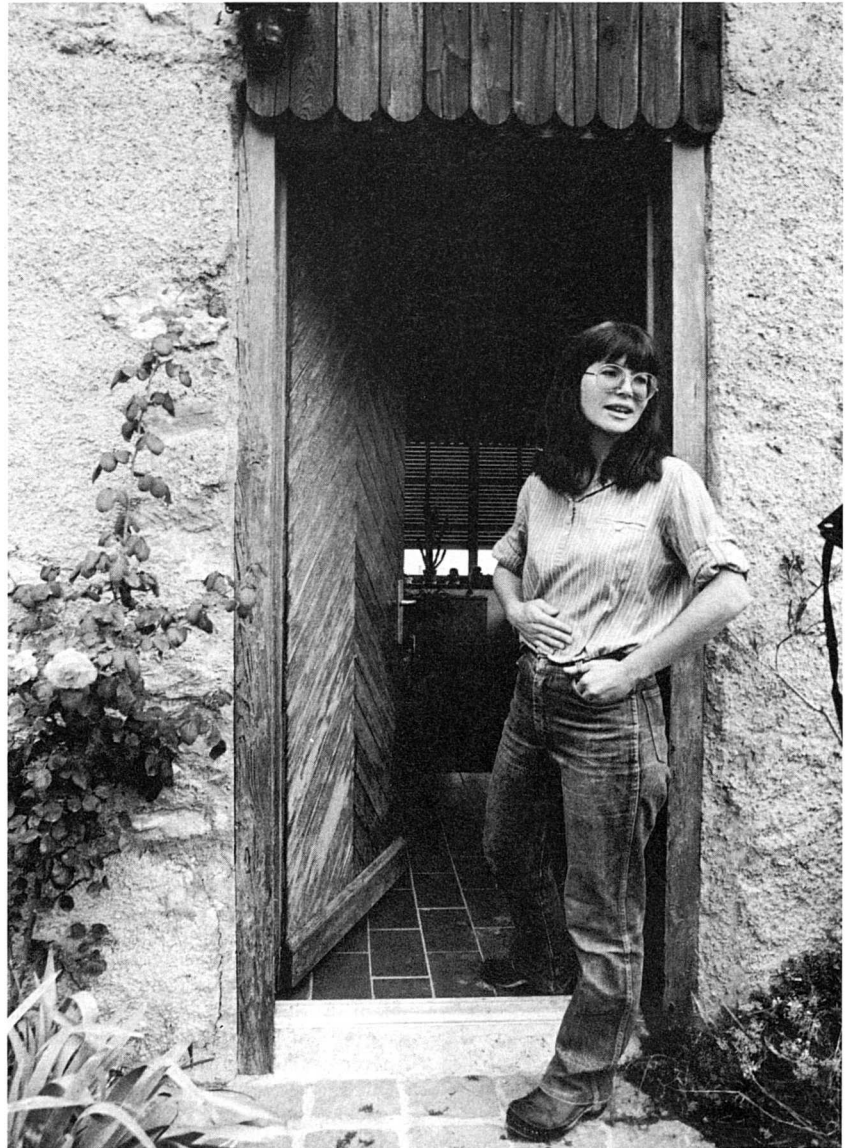
Mais le contact direct avec les pampres et les ceps provoqua en elle une irrésistible passion pour la vigne.

Elle adore tailler, attacher, arroser, effeuiller et vendanger.

«Ce qui me plaît moins, c'est le sulfatage. Quoique nous sommes parfaitement mécanisés, je laisse cette tâche au vigneron qui travaille avec moi. Franchement, je n'aime pas l'odeur des sulfates. Mais si un jour je dois vraiment le faire, je le ferai.

»J'aime bien voir pousser la vigne. Ce passionnant spectacle est moins répétitif que l'on pense. Chaque année apporte son lot de surprises. A cause du temps

Anne-Marie Pitteloud, viticultrice





bien sûr. Mais aussi à cause de la taille ou des maladies.

» Ici par exemple, nous ne connaissons pas le gel puisque les parchets du premier coteau sont les plus chauds. Il arrive par contre que le vent nous cause des dégâts. Notamment parce que les vignes sont moins bien protégées des caprices d'Eole qu'auparavant. Certains murs de pierres sèches ont disparu. Certains rideaux d'arbres aussi.

» D'autre part, depuis deux ans, des insectes inconnus dévorent sporadiquement les feuilles de vigne. Ils ressemblent à des hannetons verts. Ils se regroupent à quatre ou cinq sur la même feuille. De plus, depuis l'an dernier, de minuscules acariens, invisibles à l'œil nu, piquent les vignerons, un peu comme des moustiques. Je crois que ce

sont des aoûtats provenant du sud de la France. Malheureusement, il n'existe pas encore de remède efficace pour ceux qui font de l'allergie.

» Avant d'être viticultrice, j'avais souvent mal au dos. Depuis lors, c'est fini. Cependant, je préfère souvent travailler à genoux plutôt que courbée. Notre labeur est pénible. Mais il est tellement passionnant! Par exemple, en septembre prochain, nous avons décidé avec mon frère d'enlever les feuilles qui entourent les grappes de pinot, quelques semaines avant les vendanges. Ceci afin de diminuer sensiblement la pourriture qui s'annonce importante. C'est une idée qui vient de Bordeaux. Alors, pour savoir, on essaie.»

Texte: Stéphane Balmer
Photos: Oswald Ruppen



Stalden

Ins Reich der Sagen gehört die Vorstellung vom Wachsen der Rebe bis hinauf aufs Wiwanni, ins Goms mit dem Gerental, auf Findeln bei Zermatt.

War ganz früher im Wallis das Klima wirklich noch milder?

Oft ist der Winter hierzulande ohne strenges Regiment, wie wenn er nicht mehr verstünde, klirrende Kälte zu machen.

Schien die Sonne im Wallis früherer Zeiten noch intensiver als diesen Sommer?

Unvorstellbar!

Der Gedanke an kühlende Getränke, worunter Wein das edelste ist, herrschte vor und beherrschte die Menschen sehr. Wohl niemand hätte etwas dagegen einzuwenden gehabt, wäre plötzlich in den Medien die Rede gewesen von Walliser Rebbergen über der Zweitausendmeter-Grenze! Mit der Rebe hat man sich hierzulande im guten wie im schlechten schon mehrere Kabinettstückchen erlaubt, und angesichts der hohen Julitemperaturen wäre dieser

Meldung kaum die Glaubwürdigkeit abgegangen...

Eines aber ist sicher: während im Sommer die Sonne über dem Rhonetal glüht und die Luft in den Talorten ganz schön aufheizt, fächelt in den höheren Regionen ein gemässigteres Lüftchen. Anders im Winter, da das obere Goms so etwas wie das «Sibirien des Wallis» ist und Wintersportler kalte Hintern bekommen, wenn sie sich in Höhenregionen wagen, die zwischen drei- und viertausend Meter liegen. Alle diese Überlegungen bringen uns die alten weinseligen Zeiten nicht zurück, die so sortenreich waren und in denen gar der Herrgott wie der Teufel zu Gevatter kamen.

Freuen wir uns also daran, in Visperterminen den «höchsten Rebberg Europas» zu haben, der sich bis gegen zwölfhundert Meter hinauf erstreckt, und trauern wir nicht, dass in Cöstlich-Raron und im Bezirk Brig kein Wein mehr wächst, der früher dort bezeugt war. Wer weiss, er könnte in unseren

Tagen ehrgeizigen Strassenprojekten zum Opfer gefallen sein...

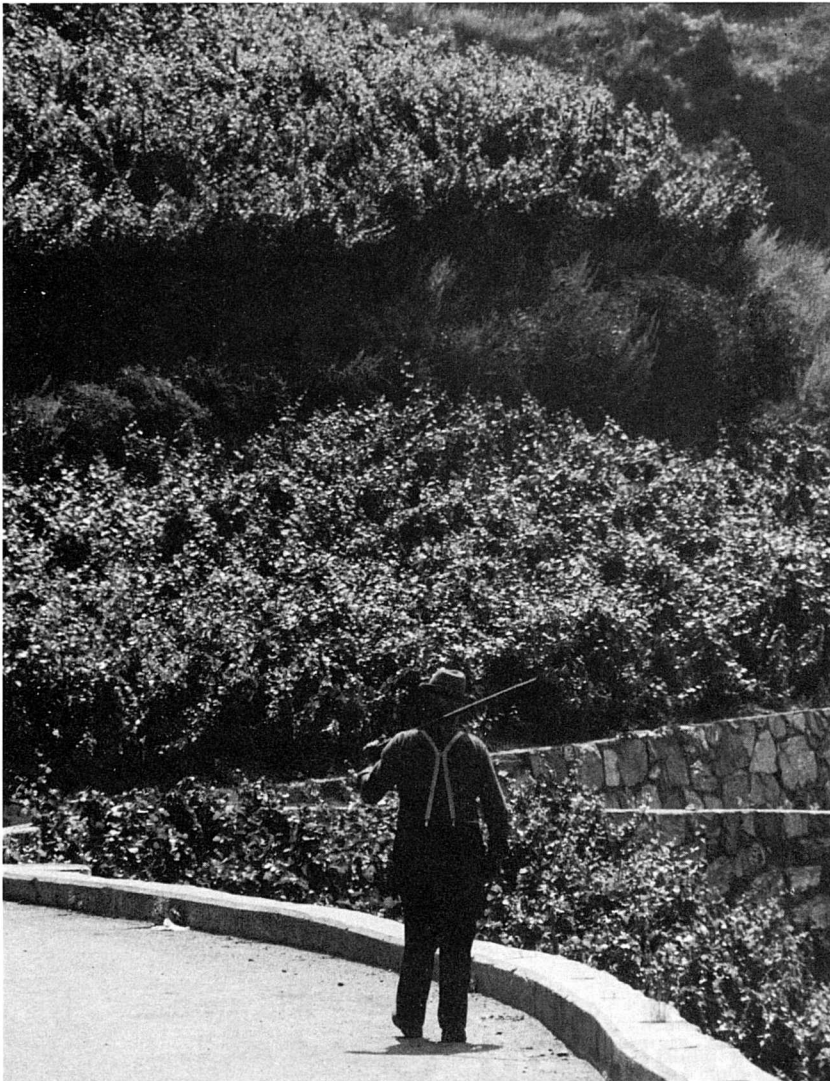
Das im Jahre 1972 im Verlag Neue Buchdruckerei Visp AG von Universitätsprofessor Dr. Louis Carlen aus Brig herausgegebene Buch «Der Wein im Oberwallis» besingt den Wein aus der Sicht seiner Lage, Bedeutung, Pflege, seiner Einwirkung auf die bildende Kunst und die Gebräuche, auf die Poesie, auf das Recht und den Handel. Nostalgie und Realität halten sich die Waage.

Der Betrachter der Anbauggebiete zwischen Salgesch und Brigerbad wird ins Schwärmen kommen, so schön sind die Rebberge anzusehen! Der Rebbauer aber weiss um Mühe, Schweiß und finanziellen Aufwand, ehe er sich einen Schluck Eigenbau gönnen kann.

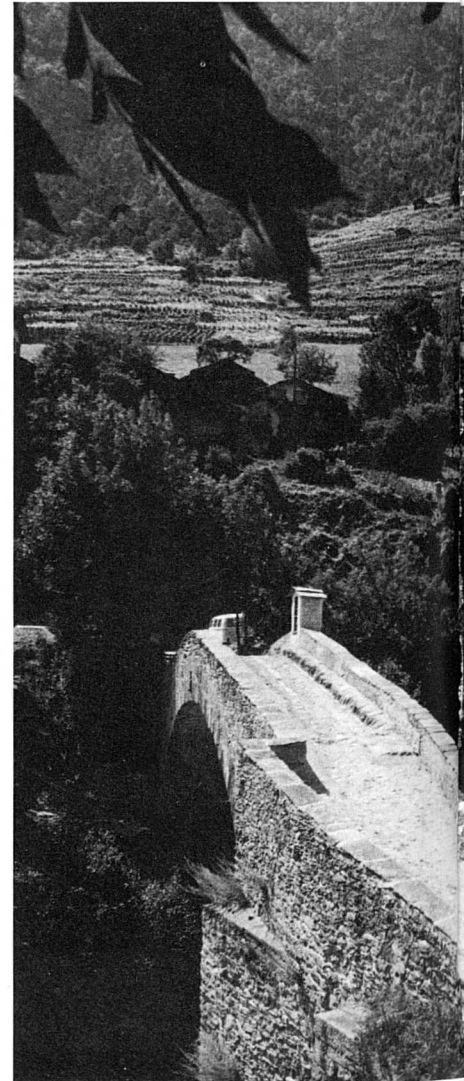
Ohne Fleiss kein Preis. Diese Volksweisheit trifft wie kaum ein zweites Mal auf den Rebbau zu.

Der Oberwalliser Weinberg macht sich klein im Verhältnis zu den 5300 ha Rebfläche des «alten Landes». Sein

Visperterminen



Neubrück



Anteil mag heute ein Zehntel ausmachen, womit einem Spiel mit dem Wort «Zenden» Tür und Tor geöffnet sind. Der Schwerpunkt Oberwalliser Weinbau liegt in der «Hölle» um Salgesch, Varen und Leuk, das mit der Domäne Lichten die grösste Domäne im Wallis stellt.

Varen ist auf dem Gebiet genossenschaftlicher Zusammenarbeit führend und stellt dies neuerdings wieder mit der Güterzusammenlegung und Rebmelioration «Duden» auf einer Fläche von 18 ha östlich des Dorfes unter Beweis. Die Bedeutung des Weinbaues für den Bezirk Leuk hat Dr. Peter Mengis im genannten Buch über Wein im Oberwallis wie folgt beschrieben: «Weinproduktion und Weinhandel bilden einen grossen Teil des volkswirtschaftlichen Einkommens im Bezirk Leuk. Nicht dass die Rebe im Oberwallis nur im Bezirk Leuk beheimatet wäre, nein, sie hat ihre Vorposten bis ins Brigerbad. In Visp und Visperterminen, Stalden und Zeneggen einen starken Stützpunkt bil-

dend, zieht sie sich dem rechten Rho-neufer nach bis an die Sprachgrenze der Raspille. Bis nach Leuk scheint sie nur spielend und tändelnd ihren Nutzen dem Liebhaber zu spenden, doch in Leuk fängt sie an, sich ihrer volkswirtschaftlichen Bedeutung bewusst zu werden, und mächtig und stark beginnt sie, die Wirtschaft zu befruchten. Sie prägt nicht nur das Einkommen der Bevölkerung sondern auch ihren Charakter und ihre Lebensgewohnheit!

Mit einem Fässchen Wein vom Eigenen im Keller ist man gleich ein anderer Mensch! Und dass man ein Fan, ein Anhänger seines Erzeugnisses ist, versteht sich von selbst.

So viel zum Charakter.

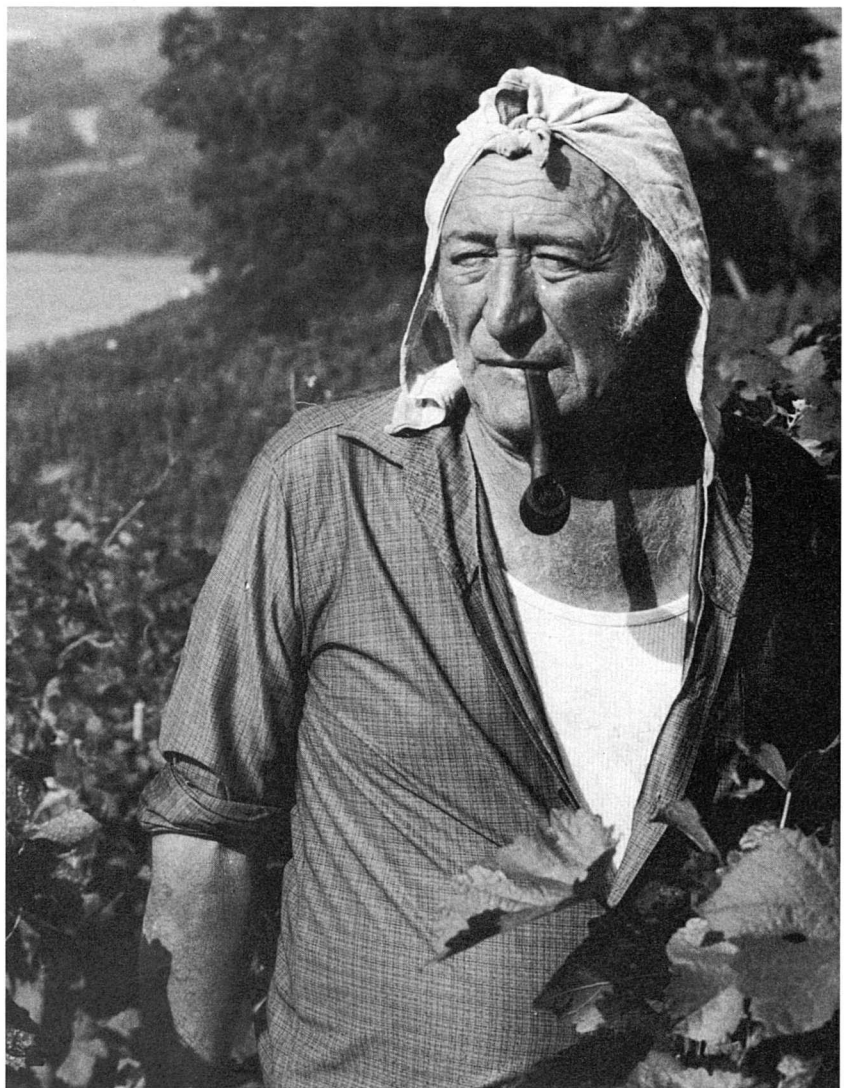
Charakter haben auch die Rebberge im Oberwallis, einen unverwechselbaren dazu. Auch dort, wo sie bereit sind, «nur spielend und tändelnd ihren Nutzen dem Liebhaber zu spenden» – in Brigerbad und Eyholz etwa, wo die Pergälen zuhause sind und an Tessin und Italien gemahnen. Im Vispertal, wo sie steile

und steilste Hänge erklettern und die Parzellen oft ein Ausmass haben, damit dem «kleinsten Rebberg der Welt» in Saillon Konkurrenz zu machen!

Am linken Ufer der Vispe sind die Schäden noch sichtbar, welche vor vielen Jahren die Reblaus, die Phylloxera (Zwergläuse) anrichtete: Vergandung macht sich breit, wo sich der Eigentümer – um den Lohn seiner Mühe gebracht und von der nachfolgenden Generation im Stich gelassen – geschlagen gab. Der Kampf wurde erst gewonnen, als die amerikanische Unterlage auch Einzug im Oberwallis hielt, womit – wieder nach Dr. Peter Mengis aus Leukerbad – dessen Vater 1930 in Salgesch in der «Monta» den Anfang machte. Seither «blüht wieder neues Leben aus den Ruinen» am linken Vispeufer, und eine Güterzusammenlegung hat in Staldenried am Riederberg einen ansehnlichen Rebberg entstehen lassen.

Das Vispeufer ist weiter taleinwärts auch die Heimat des berühmten Emb-

St. German



derweines, der die letzten Löcher zusammenziehen und sogar dem Abgesandten der Hölle zu sauer sein soll! Wer das nicht glauben will, dem sei geraten, «Ämderwii» zu probieren. Charakter hat der Rebberg der Terbiner, wie er sich terrassenförmig immer höher schraubt und einen Wein hervorbringt – unter anderen – der sich «Heida» nennt, wie auch das Produkt, das zu ihm, zusammen mit einem Stück kräftigen Roggenbrot, passt: Heida-chäs.

Auf seine Art einmalig ist der Rebberg bei St. German. Einen St. Germaner zu keltern, ist Schweiss und Mühe wert und sei es nur als Arbeitswein. Aber die Ausserberger, Rarner, Büchner und Eischler wissen, was sie an ihren Reben in der Mulde von St. German haben. Dass sich das ehemalige sumpfige Gebiet im Raume Niedergampel/Getwing ebenfalls für den Weinbau eignet, beweisen kleine Parzellen im Talgrund, nicht weit von der Oberwalliser Besonderheit der sich unter Frosteinfluss im Spätherbst rötenden «Bresilien», die die kalkschiefrigen Hänge unterhalb Bratsch und Erschmatt überziehen. Be-

vor die Vispe in die Rhone mündet, nimmt sie noch das Bild eines schönen Oberwalliser Rebberges bei Visp mit sich, der «Schlüsselacher» heisst.

Er hat Farbe, der Oberwalliser Weinberg.

Et hat Charakter.

Er gewinnt Herz und Hand so manchen Familienvaters und der ihm Anvertrauten in Fleissarbeit.

Auf die Jahrernte konzentriert sich die Hoffnung des Winzers, und hat er sie seinen Rebstöcken abgetrotzt, beginnt die Arbeit im Weinkeller. Sie ist im Raum Varen/Salgesch, wo Spitzenweine wachsen, besonders gross.

Ein Blick in das bereits zitierte Weinbuch aus dem Oberwallis, dessen Schluss eine Sammlung schöner Etiketten bildet, sagt viel aus über den Weinhandel im Oberwallis.

Wenn aber Dr. Peter Mengis in seinem Beitrag 1972 befürchtete, dass eine weitere Konzentration der Weinhandelsunternehmen im Oberwallis anstehen könnte, ist das Gegenteil eingetreten: unter dem Druck der Weinverknappung (Mangel an Wein) der letzten Jahre haben etliche Rebbauern respek-

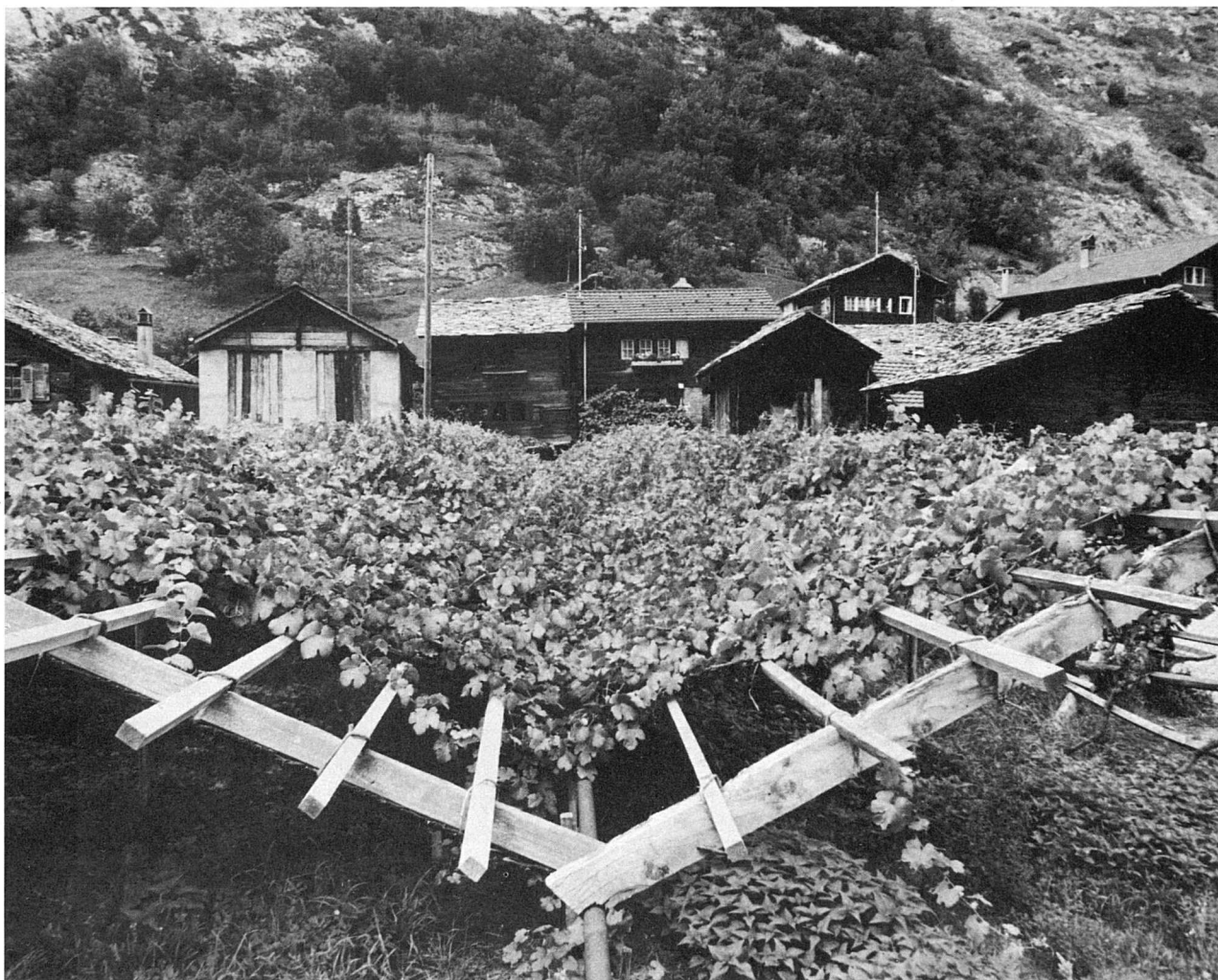
tive Weinbergbesitzer im Raume Varen/Salgesch eigene (kleinere) Kellereien eingerichtet und mithin die Liste der Weinhändler erweitert, und in Visperterminen ist die St. Jodernkellerei hinzugekommen.

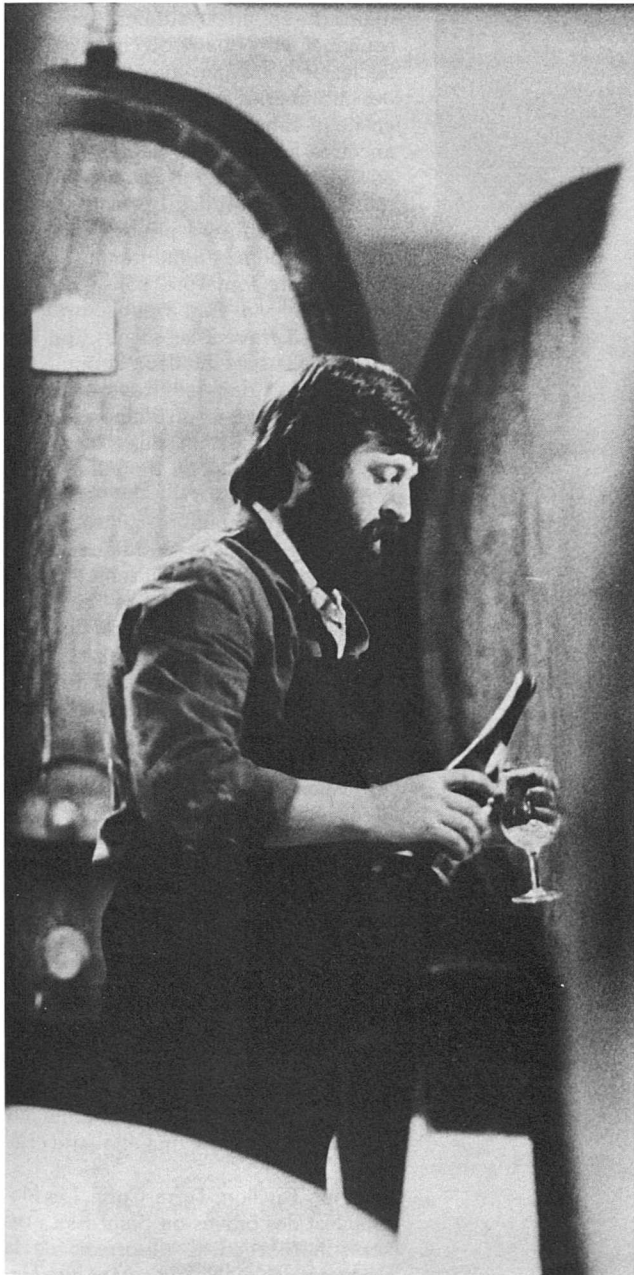
Die Kunst der Vinifikation wird gepflegt, und es gibt vermehrt junge Leute, die sich den Wein zum beruflichen Umgang wählen und sich alles, was man über ihn wissen muss, in intensiven Studien aneignen.

Die Rebschule in Salgesch, die 1955 von Meinrad Mathier sel. gegründet wurde, besteht nicht mehr. Der Oberwalliser Rebbaupar bezieht seine Setzlinge vorwiegend aus Wädenswil.

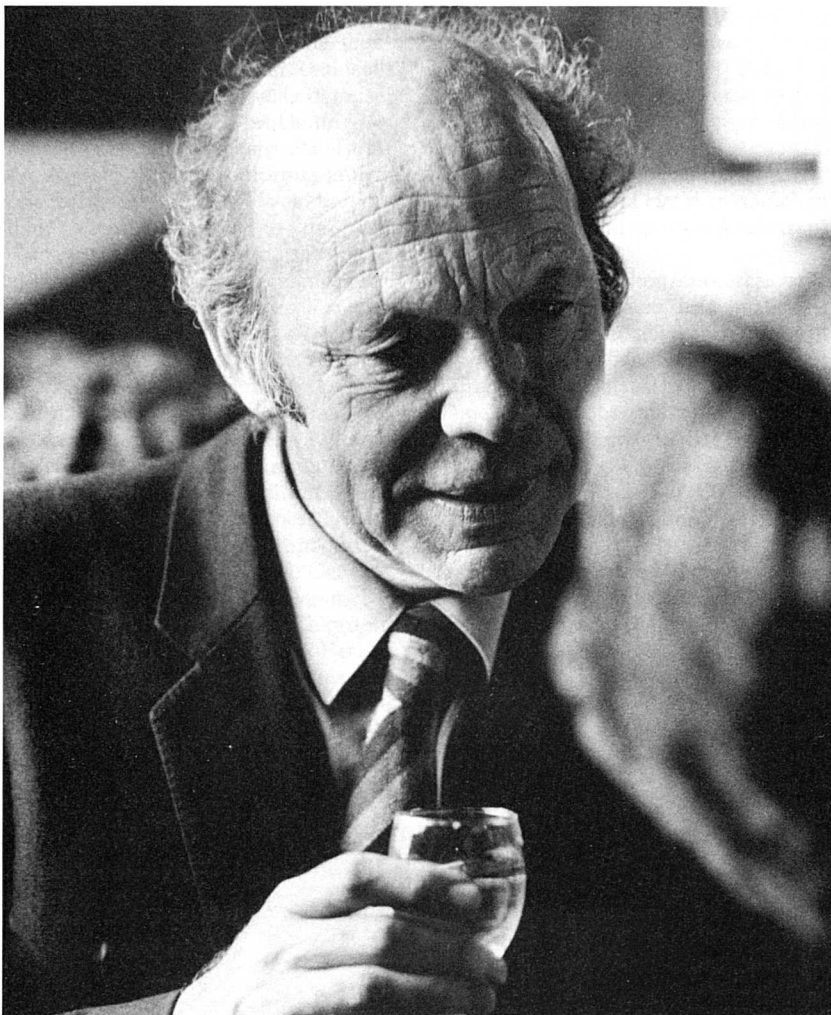
Die Oberwalliser Weinproduktion liegt zwischen 5 bis 5,5 Millionen Liter, und die gängigen und bekannten Sorten haben daran den Löwenanteil. Wer die alten Sorten Landroter, Himbertscha, Laffnetscha, Bernarda kosten will, muss wissen, an wen er sich wenden kann. Die Aussicht auf Gwäss, Rëze und Heida ist grösser.

Text: Lieselotte Kauertz
Fotos: Thomas Andenmatten





**Cent ans
et plus...
dans la
vigne et
dans la
cave**



Jacques Guhl, directeur de Charles Bonvin et fils

Par Bacchus! Le vin conserve. La preuve? Regardez les journaux lorsqu'ils vous parlent d'une nouvelle centenaire en Valais. Vous apprenez coup sur coup qu'elle tape encore le carton, qu'elle lit le *Nouvelliste* sans lunette – à défaut de *Treize Etoiles* – et qu'elle boit son verre de rouge tous les jours. La preuve aussi que le vin conserve ce sont les festivités qui marquent actuellement en Valais les 100 ans de «Maurice Gay» et les 125 ans de «Charles Bonvin».

Ces deux maisons de vins ont fêté leur anniversaire de façon intelligente. C'est une preuve que leur vin déborde de qualités. Il éclaircit les idées. Les deux maisons, en effet, auraient pu, pour souligner leurs quatre ou cinq quarts de siècle, nous infliger, avec la complicité des imprimeries, une coûteuse plaquette en nous ennuyant avec la vie de leurs ancêtres. Eh bien non! Elles ont apporté au Valais quelque chose de neuf, d'original, d'enivrant. Elles ont misé sur le mécénat comme les princes de la Renaissance. Bonvin a monté une exposition ouverte tout l'été, consacrée à la vigne et au vin. Gay a publié un guide pédestre à travers les vignes, qui rencontre un succès fabuleux et nous offre gratuitement dans ses caves et manifestations diverses un diaporama «La vallée du vin», l'un des plus beaux cris lancés à la gloire du Valais et du cep.

Ce que Gay nous présente dans le terrain, de Branson à Salquenen, au long de six itinéraires qui sentent bon le midi, ce qu'il chante sur l'écran en recourant d'ailleurs, ici également, à deux collaborateurs de *Treize Etoiles*, Oswald Ruppen et Pascal Thurre, la Maison Bonvin nous l'immortalise à travers les peintures, gravures et sculptures signées des plus grands noms des arts valaisans, de Chavaz à Duarte, de Menge à Wüthrich en passant par Babette Olsommer, Simone de Quay, Jean-Blaise Evéquoz, Daniel Bollin, Marie-Antoinette Gorret, Jean-Pierre Coutaz, Simone Guhl bien sûr et tant d'autres.

Frères humains croyez Bacchus

«Frères humains croyez Bacchus, dieu du vin, vérité ne vient ni d'or ni d'eau mais pardi du tonneau, vérité toute nue sans culotte», clame une étiquette cèlèbre.

Brûlefer, Tavillon, Terra-Cotta, Les Mazots, Pot des braves ou Saint-Eloi... ces noms-là font partie désormais de la connaissance du Valais autant que Ma-

thieu Schiner et le Cervin. Ce sont des seigneurs eux aussi et leur règne n'est pas près de s'éteindre.

C'est en 1883, en effet, que Jean Gay, vigneron et commerçant dans l'âme, mais également conseiller communal et membre du Grand Conseil, jetait les bases de ce qui allait devenir en 1949 Maurice Gay SA.

L'histoire nous apprend que Maurice Gay, deuxième de la lignée, s'était donné pour devise dès son jeune âge: «Fais bien ce que tu fais». Quel exemple! Il commença par être l'un des brillants élèves du Collège de Sion avant de devenir le chef d'entreprise que l'on sait, alliant un dynamisme remuant à une déroutante modestie.

Cent ans plus tard, la ligne de conduite est la même. Rien n'a changé pour ceux qui ont pris le relais, un pied dans la vigne, l'autre au pressoir.

La Maison Gay occupe en cette année de centenaire trente-trois personnes à plein temps dont treize vignerons. Elle encave les vendanges de cinq cent vingt familles vigneronnes dispersées sur le coteau le plus ensoleillé du Valais et cultivant 10 hectares de vignes, tandis qu'elle-même possède 12 hectares en propre. Elle vinifie un million et demi de kilos de raisins en moyenne par an et dispose d'une capacité d'encavage de trois millions de litres.

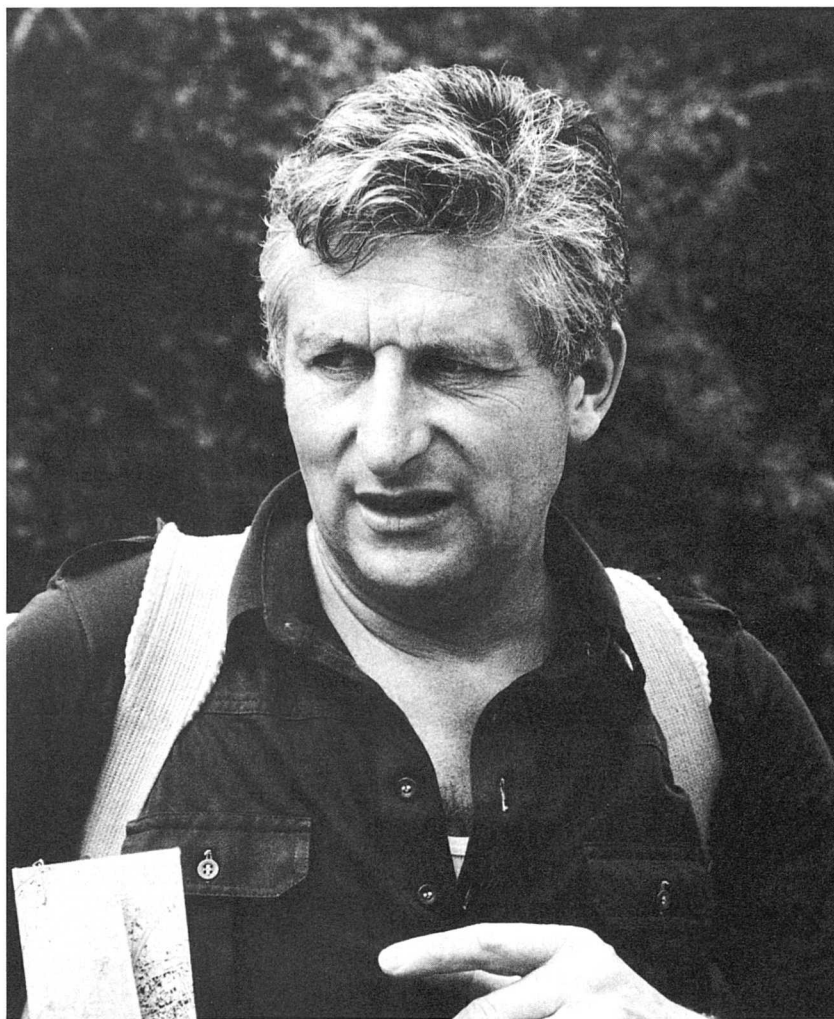
C'est la quatrième maison valaisanne par son importance après Provins, Orsat et Maye, et la troisième par son ancienneté.

La Maison Bonvin date, quant à elle, de 1858. C'est le plus ancien commerce de vins du Valais.

A côté du produit de ses propres domaines qui constitue les 40% de son encavage, les vendanges des vignerons de la région de Sion sont aussi pour l'entreprise une source importante d'approvisionnement et il est des familles vigneronnes qui depuis plus de cent ans, à travers les générations successives, livrent avec fierté leurs vendanges aux pressoirs Bonvin.

L'entreprise produit actuellement plus de 300 000 bouteilles par année, issue de ses propres domaines. Elle a sept générations de vignerons derrière elle. Gay et Bonvin: deux fleurons de la vallée du vin, un vin qui est source de joie de vivre et de bonne humeur.

– Si tu veux être Gay bois du Bonvin! disait un jour Jacquy Guhl à Jean-Pierre Rollier. Et le second de répondre: – Tiens! Il vous en reste encore!



Jean-Pierre Rollier, directeur de Maurice Gay SA

Quelques chiffres de la viticulture valaisanne

Surfaces et production

| Années | Surfaces en ha | Production en l | DI au m ² (approximation) |
|--------------------|----------------|-----------------|---|
| 1972 | 4323 | 36 637 023 | 8,5 |
| 1973 | 4385 | 55 755 337 | 12,7 |
| 1974 | 4443 | 29 572 622 | 6,6 |
| 1975 | 4492 | 37 878 246 | 8,4 |
| 1976 | 5216 | 47 701 034 | 9,1 |
| 1977 | 5232 | 60 612 286 | 11,5 |
| 1978 | 5249 | 41 133 041 | 7,8 |
| 1979 | 5276 | 46 018 786 | 8,7 |
| 1980 | 5273 | 37 396 734 | 7,1 |
| 1981 | 5273 | 41 664 609 | 7,9 |
| 1982 | 5329 | 68 826 763 | 12,9 |
| Moyenne décennale: | | | |
| 1972/1981 | | 43 436 972 | |
| 1973/1982 | | 46 655 946 | |

Récoltes de vins blancs et rouges

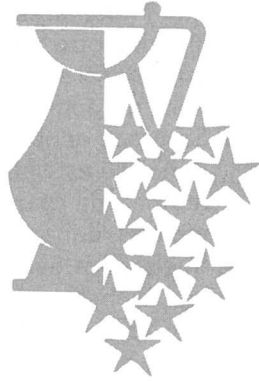
| Années | Blancs | % | Rouges | % |
|--------------------|------------|------|------------|------|
| 1972 | 22 489 473 | 61,4 | 14 147 550 | 38,6 |
| 1973 | 35 550 486 | 63,8 | 20 204 851 | 36,2 |
| 1974 | 18 534 181 | 62,7 | 11 038 441 | 37,3 |
| 1975 | 22 330 788 | 59,0 | 15 547 458 | 41,0 |
| 1976 | 29 578 081 | 62,0 | 18 122 953 | 38,0 |
| 1977 | 37 899 726 | 62,5 | 22 712 560 | 37,5 |
| 1978 | 22 913 491 | 55,7 | 18 219 550 | 44,3 |
| 1979 | 27 770 155 | 60,4 | 18 248 631 | 39,6 |
| 1980 | 20 145 290 | 53,9 | 17 251 444 | 46,1 |
| 1981 | 26 177 159 | 62,8 | 15 487 450 | 37,2 |
| 1982 | 43 579 457 | 63,3 | 25 247 306 | 36,7 |
| Moyenne décennale: | | | | |
| 72/81 | 26 338 883 | | 17 098 089 | |
| 73/82 | 28 447 881 | | 18 208 064 | |

Rendement brut de la viticulture valaisanne

| Années | En mio de fr. arrondis | en % du rendement brut de l'agriculture |
|--------|---------------------------|--|
| 1973 | 222 | 60 |
| 1974 | 120 | 47 |
| 1975 | 155 | 51 |
| 1976 | 193 | 58 |
| 1977 | 230 | 61 |
| 1978 | 167 | 54 |
| 1979 | 186 | 57 |
| 1980 | 173 | 54 |
| 1981 | 218 | 60 |
| 1982 | 371 | 70 |

Evolution du nombre des entreprises viti-vinicoles

| Années | Négociants en vins | Propriétaires- encaveurs |
|--------|-----------------------|-----------------------------|
| 1972 | 104 | 245 |
| 1973 | 98 | 228 |
| 1974 | 94 | 236 |
| 1975 | 98 | 247 |
| 1976 | 98 | 252 |
| 1977 | 98 | 259 |
| 1978 | 101 | 247 |
| 1979 | 105 | 263 |
| 1980 | 108 | 291 |
| 1981 | 121 | 316 |
| 1982 | 122 | 311 |



Ordre de la Channe

**Libres variations sur
les vins valaisans**

L'ORDRE DE LA CHANNE
tiendra

CHAPITRE DU 700^e ANNIVERSAIRE DE AARAU

le samedi 3 septembre 1983
à l'Hôtel Aarauerhof à Aarau

Arvine

Arvine 1959

Chapeau bas, Messieurs, devant cette arvine qui m'a coupé le souffle. Il y a des femmes si belles qu'on ne trouve d'autres mots à dire que ceci: «Qu'elles sont belles!» Il y a des vins si grands que l'on ne trouve d'autres mots à dire: «Qu'ils sont grands!» Cette arvine, je ne crains pas de l'affirmer, est un grand vin. S'il me fallait quand même résumer mes impressions, je dirais: «Vigueur, vivacité, nervosité des vins de haute provenance...»

(Thyon, 3 septembre 1960)

Arvine 1959

...Elle n'est pas particulièrement virile, comme l'annonce en caractères rouges la carte des vins. C'est un très respectable 1959. Je l'aurais voulu un peu plus sec; en revanche, il est très équilibré, et surtout il a du nerf: il donnera à vos appétits un magnifique coup de fouet. Il me paraît donc être bien à sa place, à l'instant où vous vous apprêtez à attaquer la terrine chasseur...

(Saillon, 9 novembre 1963)

Amigne

Amigne 1961

On a un peu tendance aujourd'hui à négliger les bons vins du vieux temps au profit de vins plus commerciaux. Pourtant, je voudrais rendre hommage à une amigne.

Il faut savoir qu'il s'agit d'une vendange légèrement flétrie, récoltée en novembre.

Elle n'est pas sèche; elle a beaucoup de charme, mais elle garde encore une trace d'acidité que beaucoup de bons connaisseurs apprécient.

(Saillon, 9 novembre 1963)

Voici la suite du choix de commentaires conservés, parmi lesquels n'ont été retenus que les textes les plus complets sur les cépages et les millésimes les plus divers.

Selon la coutume, nous allons des blancs aux rouges. Pour chaque catégorie, les cépages se suivent dans l'ordre où il convient de les boire. Les diverses notices relatives à un même cépage sont rangées selon l'ordre chronologique, non des millésimes, mais de leur présentation aux chapitres (dont on rappelle le lieu et la date).

Malvoisie

Malvoisie 1957

Cette malvoisie de l'Etat est justement célèbre, justement appréciée. Ce qui est assez rare, elle est appréciée aussi bien des palais exigeants que des dames à qui plaît surtout sa douceur.

Je voudrais vous faire remarquer que cette douceur possède une race étonnante, un charme léger digne du XVIII^e siècle. C'est une grande dame des salons de l'ancien régime, aux manières souveraines, et je pense que nous ne pouvions mieux finir nos agapes fraternelles que par cette fine goutte qui signifie pour nous tous: «A la prochaine!»

(Sierre, 4 octobre 1958)

Malvoisie 1955

Notre chance, à nous autres Valaisans, c'est de pouvoir jouer sur une gamme étendue. Notre plaisir se multiplie ainsi presque à l'infini. Après ce tour d'horizon où ont défilé le muscat, le fendant, le johannisberg, le gamay, la dôle, le rouge du pays, l'ermitage, nous allons nous arrêter à une malvoisie de 1955 – et non à une malvoisie de 1956, comme l'indique par erreur la carte des vins.

Non, ce vin n'a pas la prétention d'être un flétri; il s'agit de grappes choisies: nulle pince n'a ôté les grains atteints de la pourriture noble; la vendange transportée en caissettes a fourni tout simplement des raisins triés, des raisins sains et bien mûrs.

(Savièse, 13 juin 1959)

Malvoisie 1958

...Chevauchant les nuées à grande altitude, il nous faut penser à redescendre; il nous faut penser à boire le coup de l'étrier. Cette fois, c'est à un 58 que j'ai accordé ma préférence. On fait de ces découvertes! Une malvoisie parfaite, à mon goût, une magnifique fleur de montagne que nous mettrons au chapeau de notre souvenir. C'est à elle

que je demande de vous remercier de votre patience à m'écouter. Elle est si éloquente, elle, que vous ne pourrez rien lui refuser. Sa grâce m'obtiendra votre pardon. Elle est sublime, je vous en donne ma parole, comme les glaciers dans le voisinage desquels nous avons passé ensemble ces heures heureuses.

(Thyon, 3 septembre 1960)

Malvoisie 1962

Voilà, pour finir, la reine de nos spécialités. Nous avons peut-être pris un peu trop l'habitude des malvoisies tendres. Mais celle-ci ne flatte pas particulièrement; elle n'est pas sévère non plus: elle a de la vigueur et elle est aimable. Elle tient royalement ses promesses. Je rends hommage, en terminant, au bourg qui nous reçoit et qui a produit ce beau vin, digne des plus hautes exigences.

(Saillon, 9 novembre 1963)

Muscat

Muscat 1958

Qui n'a pas entendu parler du muscat de Savièse, célébré par la Chanson du Rhône? Beaucoup, sans doute, mais rares sont ceux qui peuvent se flatter d'en avoir dégusté: on n'en trouve bientôt plus. C'est donc une faveur insigne que notre Procureur nous a consentie, en nous autorisant à en prélever de son tonnelet à votre intention. Appréciez le privilège de boire le muscat de Diolloy, «ni filtré», «ni sucré», ni métabisulfité, mais en revanche muni de son puissant caractère spécifique.

(Savièse, 13 juin 1959)

Humagne

Humagne 1956

Ce vieux vin du Valais, qui tend, hélas! à disparaître, nous rappelle les vertus de nos anciens plants, qui étaient robustes et tenaces. Si l'on a choisi de le boire avec le «Velouté aux perles de Saint-Luc», c'est qu'il va jus-

tement, étant sec, accuser le velouté et procéder par effets de contrastes. Sec, oui; mais non dur. Au contraire, vous lui découvrirez, si vous êtes attentifs, un prolongement de douceur, comme un sourire qu'il nous adresserait en nous quittant.

(Sierre, 4 octobre 1958)

Pinot blanc

Pinot blanc 1959

...Voulez-vous, chers compagnons, prêter l'oreille à une confidence? Vous allez faire peut-être une découverte. Ceci est un pinot blanc, et je pense que c'est une nouveauté pour vous comme pour moi.

Pourquoi du pinot blanc? Parce que nous sommes à l'altitude et qu'il fallait bien que nous ayons l'impression, dans ces alpages où l'on ne boit que du lait, que nous nous mettions quelque chose de blanc dans la bouche.

Mais attention! A boire ceci comme du lait, il pourrait bien nous arriver malheur. Ce vin est d'une extrême richesse, d'une force, d'une puissance même qui vous surprendra. Et cette puissance, il la dissimule derrière une douceur qui lui vient peut-être d'une trace de sucre en suspens. C'est encore une des toutes grandes spécialités de notre Procureur...

(Thyon, 3 septembre 1960)

Trente-six plants

36 plants 1958

...Votre étonnement est peut-être considérable de constater que ce n'est pas un fendant d'abord qui figurera sur notre table, mais un 36 plants.

Qu'est-ce qu'un 36 plants?

Non, ce n'est pas la cuve commune; ce n'est pas une mixture indéfinissable, comme on dit qu'on a trente-six choses à faire quand on se noie dans les occupations les plus diverses. C'est au contraire un équilibre que l'on cherche par le mariage, la fusion de vins de cépages divers, de nombreux cépages qu'il faut

faire vivre en parfaite harmonie. C'est vous dire qu'un 36 plants de grande qualité n'est possible que réalisé par un chercheur très attentif et possédant un élevage important et de haute qualité. C'est bien le cas de notre Procureur qui nous offre ce 36 plants 58 dont la qualité va vous surprendre.

Combien de variétés ont ici trouvé cet équilibre nécessaire? Peut-être une cinquantaine. Vous savez quelle est l'inépuisable curiosité de notre Procureur. De chacun de ses voyages, il nous ramène quelques nouveautés qui prennent racine dans son merveilleux domaine. Et c'est de ces recherches qu'est né ce vin que j'abandonne maintenant à votre plaisir.

(Thyon, 3 septembre 1960)

Dôle

Dôle 1955

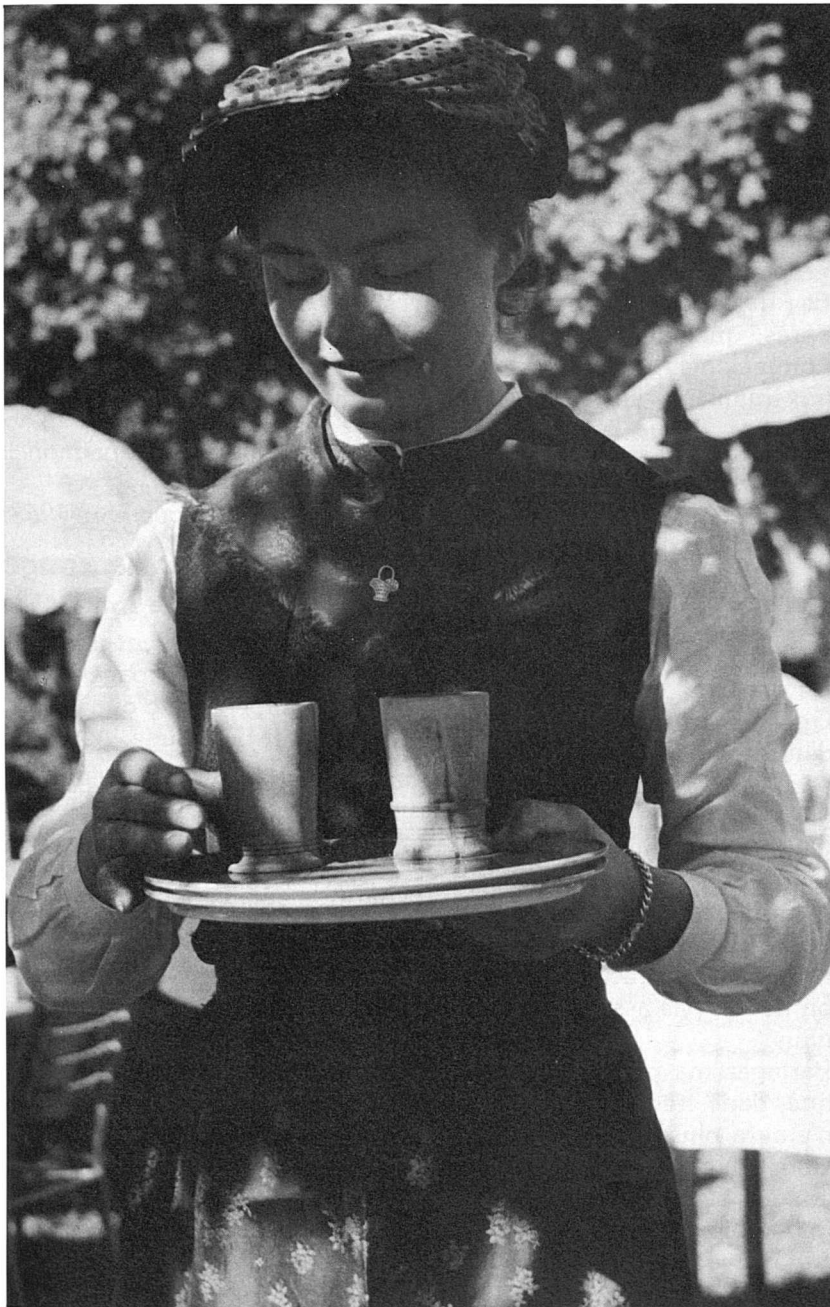
Ce n'est pas à vous, chevaliers de l'Ordre de la Channe, qu'il convient de faire l'éloge de notre dôle. C'est une reine opulente et fière à laquelle vous êtes habitués de présenter vos hommages. Celle-ci date de 1955; elle a donc trois ans d'âge, ce qui n'est pas mal en ces années de quasi disette où l'on ne trouve presque plus rien sur le marché...

C'est une dôle Gilliard, bien ensoleillée, bien dorlotée de soins, de terre riche et heureuse, de caractère attachant, élégant et sûr. C'est un beau don de notre pays, dans sa robe somptueuse, dans son bouquet plein.

(Sierre, 4 octobre 1958)

Deux dôles 1959

1° Une dôle me plaît par son équilibre qui évite à la fois la rudesse d'un terroir trop accusé et la teneur trop élevée en alcool. Il est juste qu'une grande dôle soit capiteuse, mais il ne faut pas qu'elle dépasse la mesure. Il est possible pourtant que quelques-uns d'entre vous la trouvent légèrement tendre. Cela est plaisant, à n'en pas douter. Mais, là



encore, il ne faudrait pas aller plus loin au risque de lui voir perdre son caractère spécifique. 2° Ici, j'ai vraiment très peu à dire. Vous aurez remarqué combien cette dôle manifeste son caractère propre tout en restant d'une extrême élégance. Elle a de la force sans excès. Elle me paraît, en un mot, parfaite – c'est la première fois que j'utilise ce qualificatif – et je suis sûr qu'elle fera vraiment honneur à la terre valaisanne.

(Sion, 14 mai 1960)

Dôle 1958

Nous avons la mauvaise habitude de considérer que la dôle n'est vraiment elle-même qu'à partir de Sion et en amont. J'ai envie, aujourd'hui, de battre en brèche ce préjugé: la dôle que vous allez boire n'a pas à rougir d'avoir mûri dans la région de Fully; il est vrai qu'elle vient de la Combe d'Enfer et, ma foi, on peut supposer qu'il fait chaud dans la Combe d'Enfer. Cette dôle, que j'ai pu découvrir et qui a quelques années d'âge, a encore de la force: ce n'est pas par la grâce qu'elle se distingue, mais plutôt par sa solidité, par sa rudesse, je dirais même par sa rusticité.

Vraiment, le Valais est un pays heureux, parce qu'il produit un peu partout des vins d'une classe que l'on peut dire internationale.

(Saillon, 9 novembre 1963)

Gamay

Gamay 1958

Une innovation courageuse! Que n'a-t-on pas reproché à ce rouge du Valais?

Et voilà un pur 1958.

Certes, ce n'est pas une dôle; il est moins capiteux, moins onctueux. Mais, à un modeste rouge de table, que demandons-nous? – Qu'il ne soit pas acide; qu'il soit franc, de bon goût, appétissant; qu'il ne traîne pas. Avec ce plat valaisan rustique, il ne sera pas, me semble-t-il, dépaycé du tout.

(Savièse, 13 juin 1959)

Goron

Goron 1962

Comme il se doit, nous saluons avec enthousiasme notre nouveau venu dans la gamme des vins valaisans, le goron, dont, vous le savez, notre sautier, le Dr Alexandre Cachin, s'est fait le parrain.

Constatons honnêtement que ce rouge léger et franc se boit avec plaisir.

(Grimentz, 8 juin 1963)

Rouge du pays

Rouge du pays 1947

Ce rouge du pays, vous le savez, pris au saut de la vigne, dans sa première jeunesse, paraît un peu rébarbatif. Il ressemble à ces paysans un peu frustes, qui ne savent rien des jolies manières. Il faut leur laisser le temps de se frotter à autrui, de s'éduquer par l'expérience directe de la vie.

Et qu'est-ce qu'on retrouve après quelques années? Des hommes pleins d'urbanité, polis, aux manières fines, aux gestes élégants. Vous avez reconnu dans cette fable le rouge du pays. Celui que nous vous présentons aujourd'hui sort du «bouteiller» de notre ami Michaud.

(Sierre, 4 octobre 1958)

Rouge du pays 1947

Ce vin était rude à son départ. Quelle force tranquille aujourd'hui! Quelle harmonie dans ses paroles! Comme il est devenu grand seigneur, le paysan d'hier! Oui, ce rouge du pays, c'est bien notre surprise majeure. Les compagnons de la Channe devaient apprendre dès leurs premiers chapitres à apprécier un vin dont on ne fait pas assez de cas chez nous.

Partagez ma peine, en pensant que, dans très peu d'années, il n'y aura plus de rouge du pays. Vous dégustez ce soir, sans doute pour la dernière fois, le fameux millésime 1947 qui vient de la cave de Louis Imhof.

(Savièse, 13 juin 1959)

Merlot

Merlot 1961

...Je vous réservais une surprise. Si j'avais procédé par devinette, je crois que je n'aurais par reçu beaucoup de réponses justes. Cette surprise, la voici.

Vous allez boire, avec nos excellents fromages, un vin qui, à première vue, n'est pas de chez nous. Eh bien! si, il l'est, puisqu'il a été vendangé sous sa forme de grappes à Châteauneuf, dans le domaine de notre Ecole d'agriculture. Vous savez que ce plant, originaire du Bordelais, a particulièrement élu domicile au Tessin et qu'il y réussit très bien. Il a besoin de soleil; pourquoi ne réussirait-il pas en Valais?

On a eu raison de l'y planter. Je ne prétendrai pas qu'il remplace notre dôle.

Avez-vous remarqué sa magnifique couleur? Habituellement, un vin foncé est âpre; celui-ci ne l'est pas!

Il est rustique, franc comme un campagnard, simple et droit. Ne faites pas les difficiles; acceptez-le comme un bon compagnon. Il le mérite.

(Saillon, 9 novembre 1963)

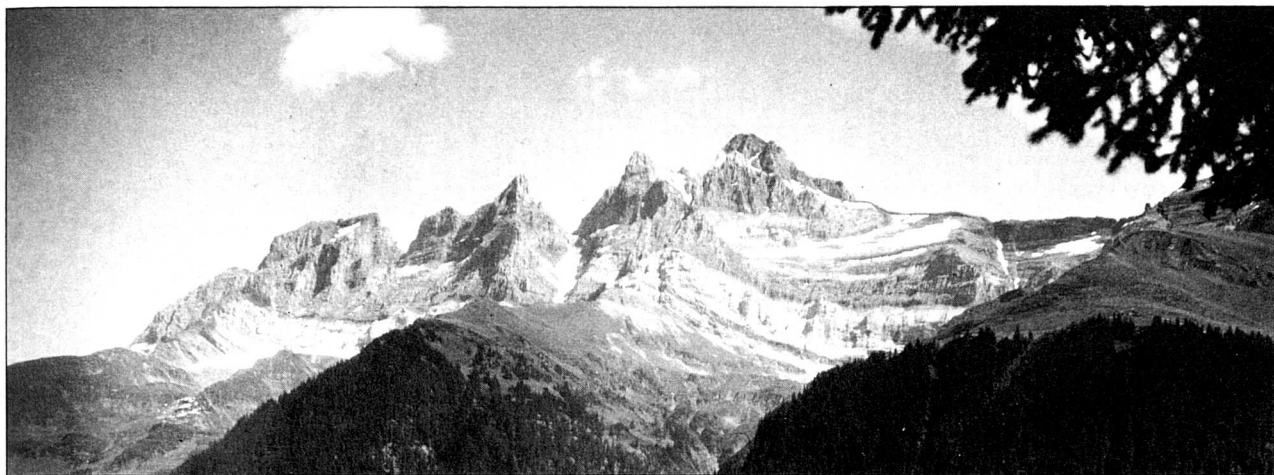
Humagne rouge

Humagne rouge 1964

L'humagne appartient au patrimoine des vieux cépages valaisans, comme la rëze ou le rouge d'Enfer et le rouge du pays. L'humagne rouge semble provenir d'une hybridation de l'humagne blanche et du rouge d'Enfer. Récolté très tard, il donne un vin harmonieux, bien équilibré, parfumé avec un arrière-goût de beurre frais de l'inalpe.

Si le pinot noir, en vieillissant, prend une couleur dite pelure d'oignon, l'humagne rouge conserve la mine et le teint d'une jeune fille de vingt ans. «C'est du velours qui passe», assure le poète. (Ovronnaz, 26 juin 1965)

Par Alfred Kramer
recueillies et présentées
par André Donnet
Photo: Oswald Ruppen



Toujours en toile de fond, les Dents-du-Midi

Le Valais pas à pas...

Champéry Portes-du-Soleil Morgins

Au sortir du village, vers le sud-ouest, on suit un grand chemin qui s'élève peu à peu jusqu'à Haute-Revene, où se trouve une bifurcation; on suit le chemin de droite qui monte à travers des prés; à deux autres bifurcations on prend aussi à droite. Le chemin monte en lacets vers le nord et atteint l'alpage et Planachaux. On peut y parvenir également par une route nouvellement goudronnée.

Les nombreuses installations de remontées mécaniques de toute la région de Planachaux-Les Crosets, en fonction surtout pour la pratique du ski, facilitent aussi les liaisons avec Avoriaz (station française) par le Pas-de-Chavanette et permettent l'accès aux magnifiques petits lacs de Chésery et au col de Chésery depuis la Pointe-des-Mossettes (télécabine).

Une fois à l'alpage de Planachaux, on laisse à gauche la cabane du ski-club de Champéry, on se dirige sur la droite vers le point le plus élevé qui est la Croix-de-Culet (1962 m). La vue de ce point sur le val d'Ille est bien la meilleure qu'on puisse avoir. Le topographe Jacot Guillarmot a dessiné de là un admirable panorama qui embrasse le versant droit de la vallée; il a été colorié géologiquement par E. Gagnebin.

L'accent définitif est donné par l'abrupte muraille de quelque mille mètres qui va de la Cime-de-l'Est aux Dents-Blanches de Champéry, comme posée sur les bassins de Chalin, de Soi, d'Antème et de Rossétan. Le Ruan et la Tour-Sallière apparaissent par la coupure du Pas-d'Encel. La zone des pâturages et celle des forêts montrent bien les formes qu'a pris le flysch. Par une journée claire, ayant en main ce panorama

géologique, la vue de la Croix-de-Culet offre une leçon de géologie incomparable.

Depuis là, descendant un peu, on suivra, vers le nord-ouest, la crête gazonnée qui sépare le vallon des Crosets de celui des Pas, jusqu'au chalet de Chaux-Palin, d'où, à travers le pâturage, on gagnera la coupure des Portes-du-Soleil. Descendre plein nord, par la Tovassière, les Fontaines-Blanches, puis suivre le fond du vallon par Sassex et En Tey pour arriver à Morgins.

Variante

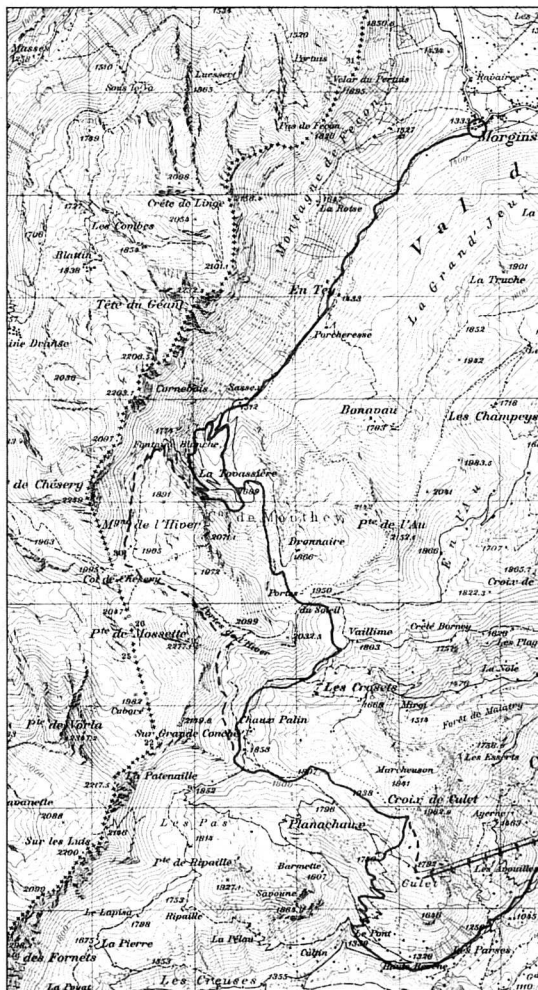
Au lieu de descendre vers les Portes-du-Soleil, prendre à gauche le chemin du col de Chésery par les Portes-de-l'Hiver (2099 m), en plongeant sur le merveilleux petit lac Vert, soit par la gauche du vallon par un petit sentier, soit par la droite par un chemin à jeep on arrive au nord du lac, près d'une écurie délabrée. En suivant le sentier à gauche on rejoint le col frontière de Chésery (que l'on emprunte pour rejoindre les stations françaises d'Avoriaz et par Le Lindaret et le lac de Monriond celles de Monriond et de Morzine). Prendre à droite en suivant le chemin à jeep qui conduit à l'alpage de Chésery. Après une centaine de mètres sur le chemin prendre à droite, direction plein nord, à travers le pâturage pour rejoindre le petit lac de Chésery et, par le sentier qui passe à l'ouest du lac, rejoindre les Fontaines-Blanches, En Tey et Morgins.

On peut aussi prendre le téléphérique depuis Champéry à Planachaux (1782 mètres). On abrège ainsi le temps de marche d'une heure et demie environ.

Texte: I. Mariétan
Photo: Emile Gos

Variante: - - - - -

Reproduction de la carte nationale autorisée par le Service topographique fédéral.



Brèves nouvelles du tourisme valaisan

D'un lac à l'autre

Bien pourvues en itinéraires de promenades et d'excursions – un réseau de 280 km – les stations de Crans-Montana y ont ajouté cet été le circuit des lacs. Ce sont huit points d'eau reliés entre eux par des sentiers tracés à travers bois, prairies et pâturages, une randonnée de cinq heures, qui peut être abrégée au gré de sa fantaisie... ou de sa forme.

Partant du lac d'Icogne, on rejoint celui de Miriougne, l'unique plan d'eau naturel de la région. De là, on s'achemine vers le lac des Briesses, le lac Blanc, puis l'étang Long pour déboucher sur le lac de La Moubra, le plus fréquenté. L'avant-dernière étape passe par le lac Grenon pour s'achever avec le lac de Chermignon.

Plusieurs places de détente et de pique-nique, aménagées aux abords des huit lacs, confèrent un charme supplémentaire à ceux qu'offre déjà le Haut-Plateau.

Cent mille!

La cabane de Susanfe, ancrée à 2100 mètres d'altitude entre Salvan et Champéry, étape du désormais classique Tour des Dents-du-Midi et point de départ pour la Haute-Cime, la Tour-Salière ou le Ruan, avait célébré l'an dernier le cinquantième de sa construction.

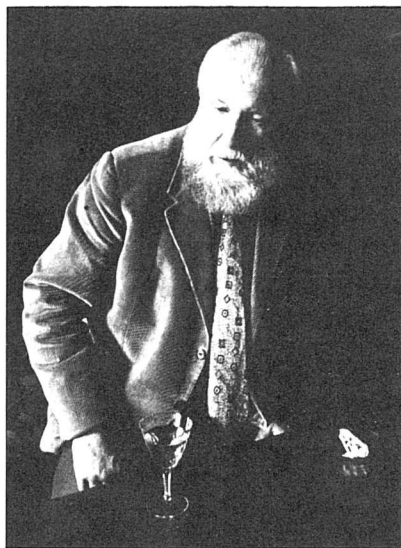
Voici que le 22 juillet écoulé, le refuge a enregistré la cent millième nuitée. C'est un Français de Morzine qui a été fêté pour la circonstance, en présence du vice-président du Club alpin suisse, du préposé à la cabane (propriété de la section d'Yverdon) et, naturellement, du couple Berthod qui en assure depuis quinze ans le gardiennage.

Il a fait connaître le Valais

René-Pierre Bille c'est ce sympathique barbu au cœur tendre qui, il y a plusieurs lustres, balançait son fusil de chasse aux orties pour empoigner l'appareil de photo et la caméra. Depuis ce jour-là, ses chasses ont été emmagasinées dans ses boîtes à images, projetées sur mille écrans et fixées à jamais dans nombre d'ouvrages où la plume s'est substituée au verbe du conférencier.

Aussi à l'aise sur les berges du Rhône à Finges que sur les hauteurs de Chandolin d'Anniviers où à la salle Pleyel à Paris, René-Pierre Bille a su faire partager sa vision d'un monde sauvage surpris dans son biotope, sa passion pour la faune alpestre, sa lutte engagée pour que la nature et ses beautés irremplaçables ne soient pas endommagées ou détruites.

A ce titre, il a œuvré dans le bon sens en transmettant hors des frontières l'image d'un Valais encore vrai et suscitant le désir de le découvrir.



Les zones humides

Une campagne d'information «Protégez les rivières», lancée par le Conseil de l'Europe pour 1983/1984, a pour but de sensibiliser chacun sur ses responsabilités en essayant d'enrayer la pollution et les nuisances de notre époque et en combattant le mal à sa base.

On sait que la plupart des grands lacs suisses (et étrangers) sont malades. Les petits également, si l'on excepte ceux d'altitude. Etangs, cours d'eau sont l'objet de soins attentifs de la part de la Ligue pour la protection de la nature et de l'environnement, du service des eaux, des autorités.

Par bonheur, le Valais est encore privilégié. Il existe dans le canton d'innombrables «joyaux azurés sertis dans le

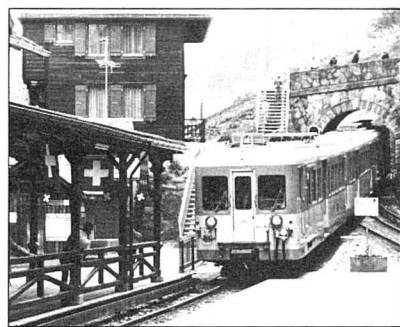
vert des forêts ou reflétant les pics altiers jusqu'à la frange des glaciers» ayant échappé à la pollution. Les villégiaturants ne se privent pas d'en apprécier le charme et la fraîcheur en été et en automne.

Sur l'axe nord-sud: le Valais

La décision du Conseil fédéral de surseoir à la construction de nouveaux tunnels à basse altitude sous les Alpes (ex. Gothard, Splügen) favorise le Valais, qui a toujours souhaité que l'on assure d'abord une pleine utilisation de celui du Simplon avant de s'engager ailleurs.

Les travaux actuels de dédoublement de la ligne Berne-Lötschberg-Simplon (BLS) devraient permettre d'absorber le supplément de trafic en provenance de l'Allemagne via Bâle et de la Suisse alémanique, d'autant plus que les chemins de fer italiens s'activent dans le même sens en construisant présentement la nouvelle gare de triage de Domodossola.

N'oublions pas que le Lötschberg et le Simplon jouissent de conditions naturelles plus favorables que leur concurrent immédiat, le Gothard. Ainsi, la distance kilométrique entre Bâle et la frontière italienne est la plus courte par le Lötschberg, 280 km, contre 313 km de Bâle à Chiasso et 354 km sur le parcours Bâle-Lausanne-Iselle.



D'est en ouest

Il y a septante-cinq ans était inauguré le tronçon Châtellard-Argentière, dernière étape de la ligne du chemin de fer Martigny-Chamonix-Saint-Gervais, inaugurée, elle, en 1906 jusqu'à la frontière française.

Cette audacieuse construction, empruntant un parcours vertigineux du val du Trient, puis le tunnel sous le col des Montets et la vallée de Chamonix face au massif du Mont-Blanc, n'a jamais perdu de son attrait pittoresque, et de son rôle utilitaire, assurant toute l'année une liaison touristique et commerciale entre régions sœurs.

Texte: Amand Bochatay
Photos: Treize Etoiles

Walliser Tourismus in Schlagzeilen

Tragik der Saison

Alle Jahre wieder kommt die schlimme Zeit... liesse sich sagen, da Ermahnungen und Hinweise in den Wind geschlagen werden, wenn es um die Bezwingung des «Königs der Berge» geht: ums Matterhorn. Eine viel zu grosse Zahl an Unfällen resultiert aus Überschätzung eigenen Könnens. Hinzu kommen Unterlassungen, wie das Nicht-Anseilen. Bereits sind in der kurzen Zeit der Saison ein halbes Dutzend Opfer bis Mitte Juli zu beklagen, und noch ist kein Ende. Fast wird man den Verdacht nicht los, dass der besondere Reiz des Matterhorns in eben seiner traurigen Bilanz liegt: muss ja ein Teufelskerl sein, dieser Berg. Umso mehr muss man den Kopf schütteln, wenn man von Einheimischen vernimmt, dass die Besteigung des Matterhorns «mit dä Kühlini» zu machen sei, was so viel bedeutet wie: kinderleicht, wenn es nicht gerade die Nordwand sein soll. Wo liegt die Wahrheit? Opfer der Berge sind aber nicht nur Touristen, Fremde. Gerade der Monat Juli hat gezeigt, dass sie auch für Einheimische zum Verhängnis werden können, gerade dort, wo man das Verhängnis am wenigsten erwartet.

Platz für den weissen Sport

Tennis ist Breitensport geworden. Er bedarf bei den gesteigerten Ansprüchen der Gäste des Platzes, auf dem er gespielt werden kann. Die Genossenschaft für Kurortseinrichtungen auf der Riederalp schuf in erster Etappe zwei Tennisplätze nördlich des schönen Komplexes Kapelle/Pfarrhaus, dazu eine Spielwiese. Die Gemeinde Ried stellte das Terrain zur Verfügung. Tennis auf der Riederalp war um die Jahrhundertwende «in». Insofern nichts Neues! Aus Privatinitiative heraus entstand auf Riederalp auch eine Minigolfanlage im Ort, genannt «Bux», deren achtzehn Bahnen rund um einen Forellenteich angelegt sind. Leukerbad machte aus der Not eine Tugend und realisierte mit der Notwendigkeit des Neu-Belags drei statt der bisher zwei verfügbaren Tennisplätze. Die bisher diesen Platz beanspruchende Minigolf-Anlage wurde «ausquartiert», und eines der Spielfelder kann auch Verwendung für andere Ballsportarten finden.

Demontage?

Dass auch Bahnen nicht bis in alle Ewigkeit hinein bestehen, bezeugt das Beispiel der Furka-Oberalp-Bahn an ihrer schönsten Bergstrecke zwischen Oberwald und Realp. Während das Teilstück Oberwald-Gletsch Chancen zu haben scheint, weiterzubestehen, um für etwaige notwendig werdende Materialzufuhren für den Bau eines Kraftwerkes Gletsch (mit Stausee) Dienste tun zu können, soll der übrigen Strecke im Herbst die Verschrottung drohen. Inwieweit sich Nostalgikerkreise unter Führung des Aargauer SP-Nationalrates Silvio Bircher durchsetzen können, Rollmaterial und Streckenabschnitt am Rhonegletscher als einzigartige Panorama-Bahn zu erhalten, wird die allernächste Zukunft weisen. Durch den Furkatunnel wurde inzwischen eine ganzjährige Verbindung Wallis – Uri geschaffen, die beiden Talschaften touristischen Aufschwung verspricht.

Tunnelbozenaktion

Es hat den Anschein, zumindest in diesen «Schlagzeilen», als sei das Oberwallis eine einzige Tunnellandschaft! Vom Simplontunnel wurde noch nicht gesprochen. Dabei haben die Autotransporte durch den Simplontunnel nach Italien wieder angezogen und lassen erhoffen, dass diese Dienstleistung bestehen bleibt. Wenig bekannt dürfte der über einen Kilometer lange, schnurgerade Tunnel zwischen Ausserbinn und Binn sein, der sich freilich mit keinem der bisher behandelten Tunnel messen kann, hat er doch nur rein lokalen Charakter. Sein Zustand freilich nach nur kurzen Jahren des Bestehens ist bemitleidenswert. Das «Wetter» auf diesem Strassenstück ist immer gleich: ständig Regen, ständig Pfützen, schlechte Sicht.

Eine Zumutung für die Anlieger. Vor einigen Jahren behielten sich die Binner mit der Gründung des Clubs der Tunnelbozen und traten als solche vor den Chefs des kantonalen Bauamtes in Aktion, um auf die Mißstände aufmerksam zu machen. Da man nicht ständig räsonnieren kann, obliegt den Tunnelbozen jährlich die Aufgabe, ein kleines Fest auf die Beine zu stellen, was wieder einmal beweist, dass Freud und Leid nahe beieinander wohnen.

Ein Stück Geschichte

Der Lötschberg ist die kürzeste Verbindung zwischen den Kantonen Bern und Wallis. Dass sein Bau Anfang dieses Jahrhunderts nicht ohne Menschenopfer abging, gerät unter dem Tempo, mit dem die Züge durch den Lötschbergtunnel fahren und ganz allgemein mit der Zeit in Vergessenheit. Wer verschwendet schon einen Gedanken daran, was der plötzliche «Knick» auf der Tunnelstrecke, der sehr gut zu merken ist, für eine Ursache hat? Die ursprüngliche Linienführung des Tunnels musste aufgegeben werden, und die vorgesehene Projektierung bezahlten fünfundzwanzig italienische Arbeiter am 24. Juli 1908 mit ihrem Leben. Vierundzwanzig von ihnen liegen immer noch – nach 75 Jahren – hinter einer zehn Meter dicken Wand begraben, und nur einer fand auf dem Friedhof zu Kandersteg eine würdige Ruhestätte. Und die Ewigkeit dauert lange...

Visp im Sommer

Das «Städtchen mit der freundlichen Note» – Visp – zeigte Initiative: es (sein Verkehrsverein) entwickelte ein musikalisches Sommerprogramm für Gäste und Einheimische. Vom 1. Juli bis 9. September konzertieren in den verschiedensten Quartieren – wo es auch Gaststätten gibt, welche die Kehlen ölen können – Volksmusiker, Jodler, Sänger, Tambouren und Pfeifer, Alphörner, Blechmusiker einheimischer Herkunft, dazwischen auch mal eine Profigruppe. Eine gute Idee!

Tunneldurchstich

Ich kann es nicht leugnen: diese Seite leidet an «Tunnelitis»! Es wäre aber eine Unterlassungssünde, nicht vom bevorstehenden und möglicherweise gerade erfolgten Durchstich der höchsten Standseilbahn der Alpen und Europas oberhalb von Saas-Fee zu sprechen: der «Metro der Alpen» zwischen Felskinn und Mittelallalin. Zum Zeitpunkt der Drucklegung ist der genaue Termin unbekannt, wann auf 3500 Meter über Meer die letzten Meter fallen. Sollte es jedoch am 30. August sein (gewesen sein), wäre diese technische Leistung am 18. Jahrestag des Allalininglücks zustandegekommen, das achtundachtzig Menschenleben forderte – Triumph des Menschen über die Natur.



Mister Zermatt

Mister Zermatt, c'est d'abord le Cervin, irrésistible appâteur, piègeur, rabatteur de foule depuis un siècle et plus. Les cinq continents à ses pieds.

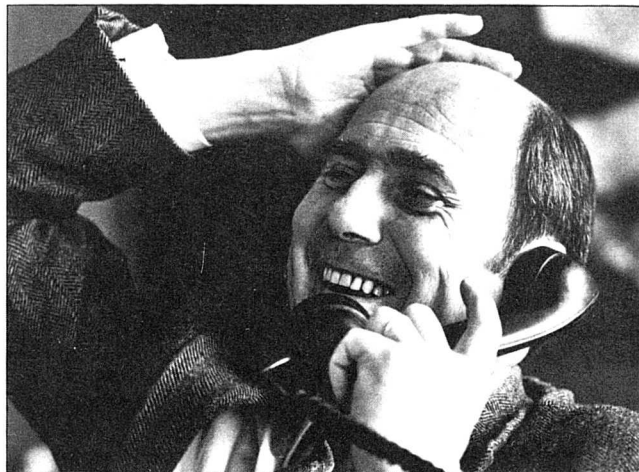
Puis, il y a Constant Cachin.

Depuis vingt-deux ans à la tête de l'Office du tourisme zermattois, après avoir dirigé ceux de Lenzerheide et de Klosters dans les Grisons; après avoir affiné encore ses dons naturels de communicabilité et d'entregent comme responsable des relations publiques aux hôtels Seiler's.

L'homme de la station reine, c'est lui. Il sait de quoi il parle quand il prononce le mot tourisme.

Tout d'un sage et d'un philosophe, Constant Cachin. Impavide, fumant placidement sa pipe, bonhomme.

Apparence. L'esprit est vif, la répartie directe. Des éclairs verbaux percutants, incisifs. Des sentences irréfutables.



Directeur d'office de tourisme

Constant Cachin: la foi en sa profession et une profession de foi qui s'exprime en points forts quand on l'interroge sur sa carrière. Pas facile d'en tirer beaucoup de détails.

Peu disert sur sa personne, il préfère lancer quelques généralités – qui s'appliquent néanmoins à lui-même – sur ce que doit être un directeur d'office de tourisme, disons devrait être:

Un homme qui doit faire front en toute circonstance, qui ne regarde pas en arrière, qui sait se défendre puisqu'il entreprend, qui est un coordinateur et un organisateur, qui prête une oreille bienveillante aux critiques et y répond avec la même bienveillance, en résumé qui est tout à la fois un psychologue, un diplomate et un ambassadeur.

Constant Cachin ne considère pas son état comme un métier au sens propre du terme. C'est une vocation, peut-être un hobby.

On ne crée pas un directeur d'office de tourisme. Il acquiert sa forme avec le temps et l'expérience, une expérience étayée par de solides études de base, celle des langues comprise, bien entendu.

Une bonne condition physique est indispensable car les nerfs sont soumis souvent à de rudes tensions. Et, face à des situations qui se modifient quasi journellement, il s'agit de prendre des décisions immédiates, avec la somme de responsabilités que cela implique.

Par-dessus tout, être nanti d'une bonne dose de psychologie, avoir une profonde connaissance de l'homme et de sa nature une et multiple.

La réussite d'une station

Celle de Zermatt a été conditionnée par trois éléments principaux. Le premier est son cadre naturel unique, qu'il n'est plus nécessaire de décrire. Le second, par l'authenticité de l'habitat, l'absence de démesure des constructions, le ca-

chet de son «village» de bois, ses promenades et excursions pour séjournants de tous âges.

Le troisième élément, qui n'en est pas le moindre, c'est son accueil, un accueil qui s'est transmis au travers de plusieurs générations, dynasties d'hôteliers, pionniers et maîtres en la matière, et dont la chaîne semble ne devoir être jamais interrompue.

Les contacts chaleureux, l'humanisation constante des relations entre hôteliers, restaurateurs et leurs clients demeureront toujours ce qui fait le succès de Zermatt.

Mieux que partout ailleurs, on s'y sent chez soi, accueilli avec déférence, considéré.

De puissants atouts

Zermatt ne s'est pas créé en un jour. L'esprit fonceur des édiles municipaux, de la Bourgeoisie, des hôteliers ont bâti pierre par pierre une station d'avant-garde, aux multiples facettes, aux dimensions humaines, même si elle a étendu son aire exploitable jusqu'aux confins des neiges éternelles par ses installations de remontées mécaniques permettant la pratique du ski durant la presque totalité des mois de l'année.

Un métro alpin, un chemin de fer culminant à 3130 mètres d'altitude au Gornergrat, la vision de près de trente «quatre-mille» et 380 kilomètres de sentiers pédestres balisés complètent les avantages qu'offre la station elle-même, parfaitement équipée en piscines, saunas, courts de tennis, minigolf, etc.

Ainsi, tous les atouts semblent être réunis au pied du roi des Alpes, ce Cervin qui paraît résoudre tous les problèmes promotionnels à première vue. Une allégation que l'on sert facilement à Constant Cachin.

Péremptoire, la réplique ne se fait point attendre: «Le Cervin ne répond ni aux coups de téléphone ni aux lettres!»

Texte: Amand Bochatay

Photos: J.-C. Mackenzie, Interhome

VALLÉE DE ZERMATT

Mont-Cervin.



HÔTEL DU MONT-ROSA À ZERMATT

J.R. Dill del et lith. Editeur à Berne

Le bloc-notes de Pascal Thurre

Quel été mes amis! A force de crier que le Valais c'est déjà le Midi, on a vu la vallée du Rhône se transformer en Provence, les cigales chanter de plus belle et les figuiers nous offrir deux récoltes.

Et les abricots donc! Un record. Huit millions de kilos pendus aux arbres pendant que brillait sur les hauteurs de la Pierre-Avoi les feux du souvenir des émeutes de Saxon déclenchées par la mévente de 1953.



Fifres et trompettes

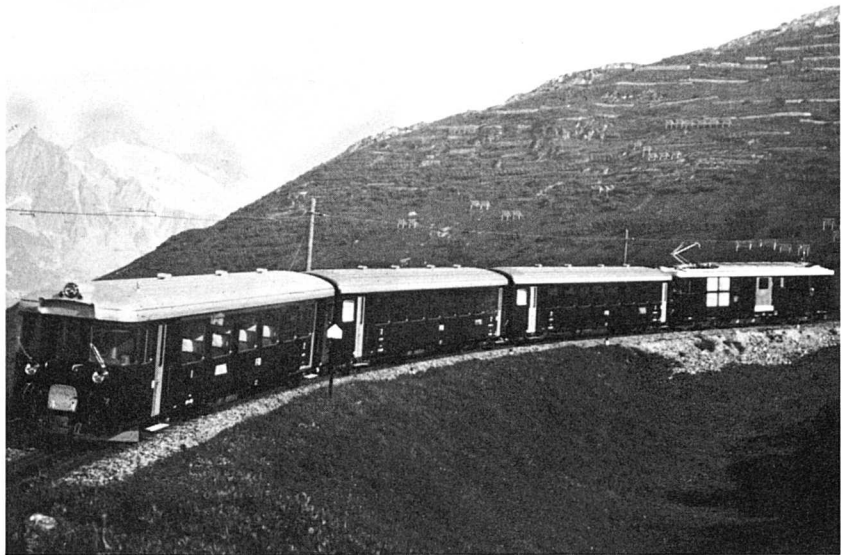
Les distractions n'ont pas manqué aux touristes de l'été dans la fraîcheur des mélèzes valaisans. Saint-Luc a fêté les cinquante ans de ses fifres et tambours. Avec eux c'est toute l'épopée des mercenaires des rois, de France ou de Navarre, qui revit parmi nous. Avec eux ce sont des traditions séculaires qu'on emporte vers l'an 2000, celles du remuage, du vignolage, des corvées communales, du seigle qu'on pétrit dans la chambre à pain avant de l'apporter au four banal.

Fifres à Saint-Luc et trompettes à Crans-Montana où défila en août l'impressionnante fanfare de l'Université de Californie.



Chemin de fer pédestre

On le sait, le petit train de la Furka ne passe plus dans les rhododendrons. C'est fini. On l'a fait disparaître dans un tunnel quelque part entre Oberwald et Realp, un tunnel ouvert ainsi toute l'année. Les voyages bucoliques à la limite des glaciers, par-delà les alpages, c'est terminé. Certains le regrettent déjà. A commencer par les Américains et les Japonais! La décision a été prise d'envoyer l'armée ôter les rails pour transformer en chemin pédestre l'ancienne voie ferroviaire. Les amoureux du petit train lèvent les bras au ciel et réclament qu'on l'envoie à nouveau zigzaguer dans la montagne au temps des canicules. Mais c'est un luxe hélas qu'on ne peut plus se payer. La lune d'accord, mais la Furka c'est trop!

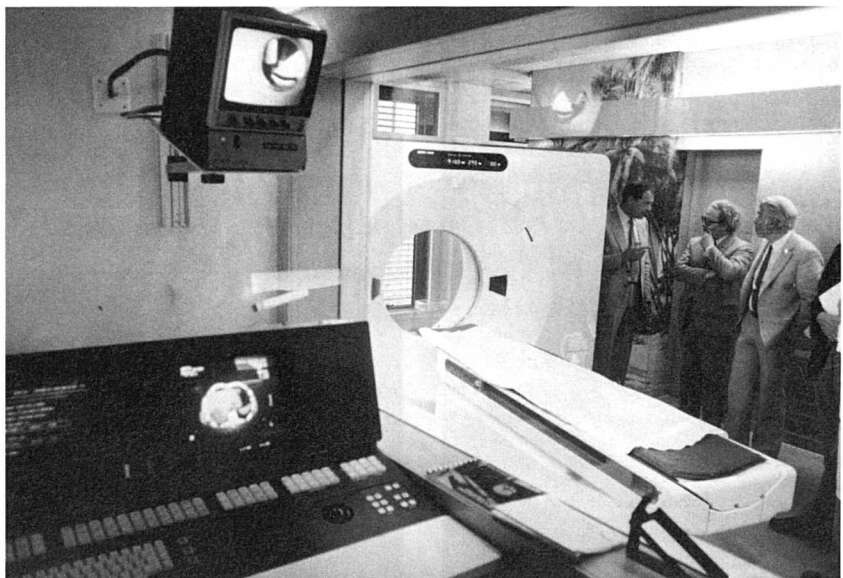


Frissons pour Américains

Les Valaisans exportent tout... même le vertige et la peur! Non pas sur le Cervin de Disneyland, mais à bord de la nouvelle création des frères Giovanola: le Swiss Bob. Un engin surprenant sorti comme le mésoscaphe des ateliers montheysans. Les passagers, 1300 personnes à l'heure, sont catapultés sur des pistes en gouttières à la vitesse de 60 km à l'heure. C'est toutes les sensations des bobeurs olympiques qui leur sont offertes ainsi pour un peu plus d'un dollar.



Si Monthey a son Swiss Bob, Sion a son scanner présenté ici par le Dr Oberson au président de la Ville, M. Félix Carruzzo, et au Dr André Spahr. Il enthousiasme moins les foules que le premier. Et pourtant, quelle révolution dans le domaine de la technique et de la médecine. C'est le premier scanner valaisan.



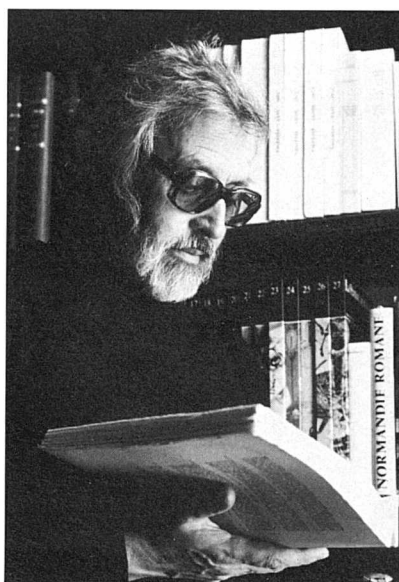
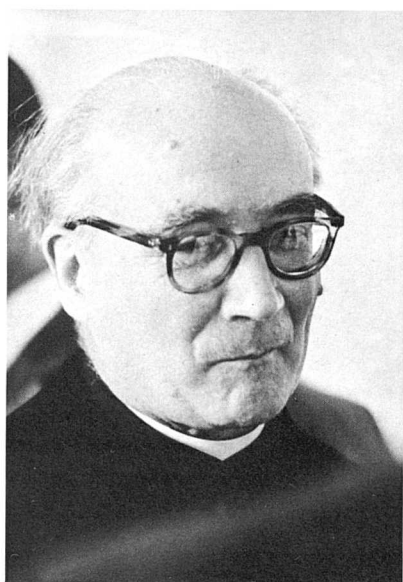
Bientôt le Comptoir

Eh oui! bientôt le Comptoir... de Martigny bien sûr! Aux premiers jours d'octobre, le Valais tout entier ne jurera que par Octobre. Le Comptoir des 2000 ans aura un hôte sur mesure: Nendaz, que le président Bornet présente ici, en guise de coup d'envoi, aux artisans de la grande foire valaisanne. Nendaz à Martigny, ce sera la simplicité, la cordialité, l'authenticité qui descendront dans la rue.



Ils refont l'histoire

Double coup de chapeau au terme de cette chronique à deux Valaisans entrés déjà dans l'histoire. Le chanoine Dupont-Lachenal tout d'abord, lauréat du Prix Ruenzi décerné cet été et dont l'activité tout azimut ne cesse de nous surprendre. C'est à croire que le Valais s'est façonné au rythme lent des millénaires pour lui permettre un jour de mieux nous en parler! Son œuvre de choc: l'armorial valaisan. Jean-Marc Biner, son cadet barbu, a emboîté le pas avec l'assurance et la tenacité du montagnard. Vingt ans qu'il a consacré au gotha valaisan dans la collection «Vallesia». Une publication de quatre cents pages contenant, de 1848 à nos jours, pratiquement la liste complète, étoffée même de données multiples, de tous les conseillers d'Etat, députés, présidents de Grand Conseil, chanceliers, juges cantonaux et de districts, représentants aux Chambres, membres du Conseil fédéral et du Tribunal fédéral. Un travail de Bramoisien et de Bénédictin. A ces deux artisans du passé valaisan, chapeau... sans histoire.



Photos: Michel Darbellay, Kernens, Thurme, Valpresse

Vu... de

Genève

Bern

Avec le retour de l'été, les fêtes se sont multipliées un peu partout. Dans un étrange métabolisme ou syncrétisme entre l'ancien et le moderne, plusieurs de ces manifestations sont marquées par un retour en force des traditions: retours des vieux objets sur les cortèges folkloriques, mise en marche à nouveau des vieux fours à pain, rituels anciens retrouvés, foires inventées à l'ancienne, présences multiples de l'artisanat.

Ce dernier frappe par son ampleur: artisans d'autrefois et néo-artisans semblent devoir faire partie de toute exhibition importante de la ville comme du village. Dans ces «résurrections» on peut voir, face à la fuite du temps, à l'incertitude du présent et à la dureté du machinisme, la quête d'une chaude intimité de l'objet «fait main». On peut y déceler un profond désir de se ré-appropriier le pouvoir de cette même main par le geste élémentaire de l'outil simple. On peut y voir encore la séduction pour les savoirs ancestraux, voire initiatiques, plus liés au cosmos et à la nature que les nouvelles technologies difficilement maîtrisables.

Cependant, à ces aspirations d'enracinement et de retour au monde premier, se combinent d'autres motivations portées par la mode, le snobisme, l'imitation et le marché touristique qui déclenchent une concurrence acharnée entre stations et régions. Sur le prospectus, comme sur la place publique, chacun montre son patrimoine avec l'espoir d'un nouvel atout commercial. En elles-mêmes, ces pratiques n'ont rien de répréhensible. Mais elles risquent parfois de glisser vers la folklorisation de toute culture populaire. A un certain degré de mimétisme, copie, artifice et commerce, les retours au passé peuvent devenir profondément inauthentiques et engendrer l'artificialité d'une société face à la mémoire et à son environnement. Depuis plusieurs années, le retour en force du besoin artisanal, authentique et fabriqué, pose la difficile question de notre capacité d'innover et non plus seulement de reproduire et de copier.

Bernard Crettaz

In meiner Wohngemeinde trage ich Mitverantwortung für die Jugendfragen. Zwei Treff wurden in geduldiger Aufbauarbeit verwirklicht. In jenem von Schliern verkehren vor allem Schulpflichtige, im andern in Wabern vorwiegend Lehrlinge und Gymnasiasten. Man sollte meinen, beide Treff verursachten gleich viel Freud und Leid.

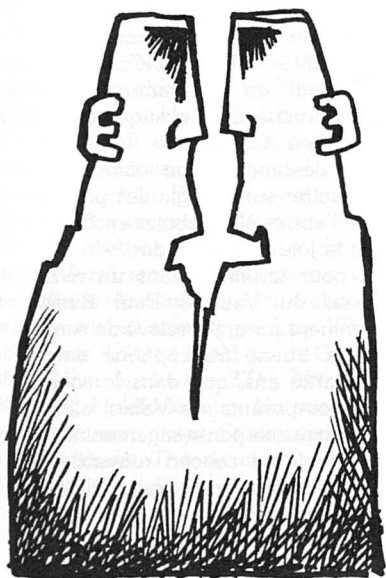
Weit gefehlt! Der Jugendtreff Schliern erfreut die Herzen der Eltern, der Behörden und – vom Töfflilärm einmal abgesehen – der Nachbarn. Die Jugendlichen verhalten sich gesittet, rücksichtsvoll und trotz allem unternehmungslustig. Der Andrang ist gross und auch die Ortsvereine belegen die Räume im alten Schulhaus. Kein Wunder, dass für den Ausbau ein Projektierungskredit gesprochen wurde.

Weit mehr zu reden gibt der Jugendtreff in Wabern. Die Schulentlassenen – Lehrlinge und Gymnasiasten – halten Distanz zu Ordnung und Disziplin und weisse Mauern liegen ihnen nicht. Schallplatten und Tonbänder werden in voller Lautstärke abgespielt. Der verantwortliche Jugendarbeiter hat etliche Mühe, die überschäumende Initiative der Besucher zu bändigen. Die Begeisterung der Bevölkerung hält sich im Rahmen.

Wenn Sie mich fragen, wie ich zu den Jugendtreff stehe: ich finde, beide haben einen wichtigen Auftrag zu erfüllen. In Schliern verläuft der Übergang ins Berufsleben nahtlos und geordnet. Bedrängte Jungen und Mädchen, in vollem Sturm und Drang, aber mit Idealismus, versuchen in der alten Fischzuchtanstalt Wabern, mit ihren Problemen, die sie ja nicht alle selbst erfunden haben, fertig zu werden. Oftmals hauen sie eindeutig über die Schnur. Mit viel Geduld und zähem Willen müssen sie für unsere Gesellschaft gerettet werden.

Hand aufs Herz: hat es das nicht schon früher gegeben, in unserer eigenen Jugendzeit? Jede Generation hat die Jugend, die sie verdient. Auch die heutige ist wunderbar.

Stefan Lager



Lettre à mon ami Fabien, Valaisan émigré

Mon cher,

Une fois par an, c'est en tournant autour du lac de Champex – cela dure une vingtaine de minutes – que j'essaie de trouver du nouveau à te dire.

Eh bien tiens! Le visage penché vers le sol, j'ai observé un jour d'après pluie qu'une limace avançant normalement, fait du treize mètres à l'heure. A l'abri de tout dopage, elle n'a jamais été plus vite et ne franchira pas non plus ce seuil de rapidité. Tu vois que je prends le temps de vivre.

L'homme lancé dans des conquêtes de records a besoin de ces constantes pour se rappeler que lui aussi a ses limites, quoi qu'il fasse pour les dépasser. Car un beau jour...

Autre observation. Approchant, au cours d'une promenade, un alpage desservi par une route, je trouvais un panneau étonnant: le consortage propriétaire déclinait toute responsabilité pour les dommages que des vaches pourraient causer à des automobiles. C'était la revanche du paysan, en ces lieux de plus en plus rares où il est encore roi.

Il est d'autres lieux, plus rares encore, où seuls les chamois règnent sur d'immenses territoires, parce que l'homme motorisé ne peut les atteindre.

J'ai eu, une fois, l'occasion, depuis un hélicoptère, de voir comment ces animaux paniquent au passage de l'un de ces trouble-fête.

C'est pourquoi moi, le pou du ciel qu'on va pouvoir se procurer bientôt au prix d'une motocyclette, j'ai bien peur qu'il nous enlève notre dernier plaisir: celui de se promener paisiblement en montagne.

A part cela quelques incidents.

J'ai lu quelque part qu'un plaideur assistant à son procès, avait dû subir la vue d'une greffière – la profession n'est plus exclusivement masculine – officiant en pantalons; elle mâchouillait du chewing-gum. Diable, les juges se mettent des robes, il fallait bien une revanche. Il est clair, à part cela, qu'imiter ce sympathique ruminant que tu connais, ça fait faire des rapprochements

et ça cadre assez peu avec ces lieux austères.

A propos de juges, j'ai vu que ceux de Lausanne, les plus haut perchés, et même les nôtres, n'arrivent plus à suivre. Les dossiers s'entassent et les justiciables attendent.

Un observateur m'a fait remarquer qu'une pléthore de procès correspond toujours à une pléthore d'avocats. Mais chut, ne médisons pas d'une profession apparentée à la mienne.

D'ailleurs, expérience aidant, j'ai appris qu'un plaideur tenace ne lésine plus sur les frais ni sur le temps d'attente quand il veut embêter son adversaire...

Tout comme un député tenace n'économise rien sur la durée de son discours. Tel d'entre eux, à Sion, récemment, dépassa l'heure pour expliquer que le nouvel enseignement du français allait fabriquer des illettrés.

Un loustic aurait ajouté que ne sachant plus bien s'exprimer ils parleraient moins longtemps que ce défenseur du beau langage: et, le temps c'est de l'argent.

D'ailleurs, les choses changent. Dernièrement une entreprise importante, détentrice d'ordinateurs «IBM 3083 16 MB – disques 3350 et d'imprimantes 3800, 3203 et 6670 – bandes 3420 – VM/CMS – MVS – CICS – DL 1 etc.» cherchait un programmeur analyste ayant «expérience pratique du langage Cobol ou Assembler».

Nos descendants ne vont donc plus transpirer sur la règle des participes et sur d'autres plus subtiles encore qui ont fait la joie de nos études.

Et pour terminer, dans un recueil de textes du Vaudois Paul Budry, récemment paru, j'ai relevé de son survol de la Suisse francophone datant de quarante ans, que dans le concert de ses composants «le Valais, alpestre et hiératique, se pense sagement lui-même et envoie au concert romand plus de vins troublants et de fruits délicieux que de rêveries et d'idées».

Flatteur ou non? Essaie d'en juger.

Bien à toi.

Edouard Morand

Lettre du Léman

«A la mi-août...»

non, tous les chats ne sont pas des matous comme le prétend joliment la chanson, mais, dit un dicton mélancolique, «l'hiver (déjà?!) se noue».

«Si le soleil est rouge en août, c'est la pluie bientôt partout!»

«A la Sainte-Hélène (le 18) la noix est pleine et le cerneau se met dans l'eau.»

«La Vierge du 15 août arrange, ou défait, tout.»

Espérons...

* * *

De toute façon, malgré son bon vouloir et sa compassion pour nous, pauvres pécheurs, la Vierge ne pourra empêcher les jours de diminuer catastrophiquement en ce seul mois de... 89 minutes! Une heure et demie de lumière en moins!

Bientôt Noël! soupirent les pessimistes...

N'en fêtons pas moins dignement le bon saint Fiacre, moine irlandais, patron des jardiniers, dont la fête tombe le 30.

* * *

Août, mois de la naissance du grand empereur romain Auguste, qui lui donna son nom, était le sixième de l'année martiale.

Il débute par notre fête patriotique, aux mille feux allumés sur les montagnes, occasion annuelle d'entonner à pleine voix nos chants nationaux. Parmi ceux-ci, «Ô Monts indépendants» occupe une place de choix.

D'aucuns s'étonnent que l'hymne national britannique se chante sur la même mélodie. A quelques nuances près, c'est

bien la même musique. Voici pourquoi: au temps de Louis XIV, sa dernière épouse, Françoise d'Aubigné, marquise de Maintenon, très pieuse comme on sait, commanda au musicien de la Cour, Lulli, un cantique destiné à appeler les faveurs divines sur son royal époux à chaque fois qu'icelui pénétrerait dans la chapelle du palais.

Lulli composa la célèbre mélodie sur ces paroles:

«Grand Dieu sauvez les Roy (bis) Vive le Roy!

Que toujours glorieux

Louis victorieux

Voie ses ennemis

Toujours soumis!»

De passage à la Cour, le célèbre musicien Georg Friedrich Händel fut subjugué par cette pièce à tel point qu'il demanda l'autorisation de la recopier. Séjourant ensuite à la Cour d'Angleterre, il l'offrit à son tour, légèrement remaniée, au Roy Georges I^{er} qui l'adopta et en fit l'hymne national. Nous en adaptâmes à notre tour une version pour notre chant patriotique!

* * *

Les amateurs vaudois de vins valaisans (et Bacchus sait qu'il y en a...) déplorent, de ce côté-ci de la Sarine, les remous tristounets créés autour des vins frères valaisans. Dorins, chasselas, fendants, vins de chez nous et tous leurs valeureux cousins, même combat! We shall overcome, comme le proclame un autre chant d'outre-Atlantique, celui-là. Levons donc bien haut, à la fois le coude, et l'index et le majeur en V comme victoire, vin et Valais...

Simone Collet

Courrier du lecteur

Edith Näff-Keller

6432 Rickenbach bei Schwyz

Seit vielen Monaten erhalte ich «13 Etoiles» als Geschenkabonnement von meiner Schwester in Sion. Ihre Zeitschrift macht mir viel Freude mit den schönen Photos und trefflich geschriebenen Beiträgen. Zudem muss ich mich anstrengen, mein Schulfranzösisch von vor einem Halbjahrhundert aufzufrischen. Ihnen wird ebenso mein deutschgeschriebener Brief etwas zu schaffen machen!

Der Grund für meinen Brief aber ist, Ihnen ein Kompliment für den Inhalt der «13 Etoiles» zu machen und ganz besonders:

Von Ihnen zu erfahren, weshalb die monatlich erscheinenden Hefte stets 1 - 1½ Monat verspätet hier eintreffen. Z.B. die Nummer 6 vom Juni ist gestern, am 13. Juli erst eingetroffen; und so ging es bisher regelmässig. Weil die Hefte in tadellosem Zustand hier eintreffen, will ich nicht annehmen, dass Sie nicht verkaufte «alte Exemplare» im Abonnement versenden.

Ich erwarte gern Ihre Auskunft und natürlich in Zukunft jeweils das richtige Monats-Heft.

Mit freundlichen Gruss

Jean Perrin

Chemin du Levant 1

1005 Lausanne

Monsieur le rédacteur,

Vous publiez toujours de belles photos et je vous en félicite.

Depuis la nouvelle présentation de la revue, je me demande pourquoi les photos sont souvent dépourvues de légendes qui pourraient permettre une identification des lieux. Par exemple, les images des pages 32, 35 et 36 du N° 7/1983 sont pour moi des énigmes. S'agit-il d'un concours?

En vous remerciant de votre obligeance, je vous prie d'agréer, Monsieur le rédacteur, mes salutations distinguées.

L'Ambassadeur de Suisse

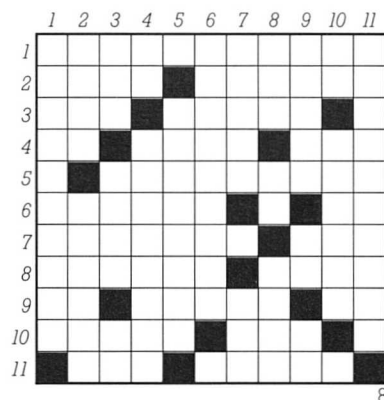
Bernard Torrione

Monsieur le rédacteur en chef,

Pendant tout mon séjour en Tchécoslovaquie, j'ai eu le plaisir de recevoir gratuitement *Treize Etoiles* qui, chaque mois m'apportait les nouvelles du canton. Désormais je rentre en Suisse après avoir terminé ma mission en CSSR.

Désireux toutefois de continuer à recevoir *Treize Etoiles*, je vous envoie ci-joint un bulletin de commande pour un abonnement annuel.

Je vous remercie encore beaucoup de la faveur que vous m'avez accordée jusqu'à ce jour en m'adressant gratuitement votre revue et vous prie de croire, Monsieur le rédacteur en chef, à mes sentiments très cordiaux.



Horizontalement

1. Ils exploitent un alpage, une laiterie, un bisse, etc. 2. Peut être de confiance - Station alpine plus que séculaire. 3. A Monthey, Robert a la sienne - Coupée avec des dents. 4. Avant Jésus-Christ. - Va, au cinéma, avec la cuisse. - Charge d'âne. 5. Fera des bottes. 6. Glacier, torrent, village, vallée. - Préfixe. 7. Trône parmi les stations alpines. - En Crète. 8. Marquée. - On va y prier à l'oratoire de la Blanche-Pierre. 9. Un peu de tout. - L'Estonie, pour un Estonien. - Sur une portée. 10. Il en est de protégés. - Va avec «labora» dans une expression latine bien connue. 11. Venus parmi nous. - Sorte d'arrosoir bien connu en Valais.

Verticalement

1. On les dit propices aux échanges, aux confidences... 2. Les fumigènes ne sont pas perforants. - Ce qu'il y a de plus caché. 3. Hors du fourreau. - Tout pour rire. - Guide du dessinateur. 4. Devant le pape. - Qui ont perdu des globules. 5. Attestates par un signe. 6. Fleurons de la table valaisanne. 7. Trèves, pour des Allemands. - Personnel. 8. Lettres d'Aoste. - Avalé. - Les grands ne sont pas tous chantés. 9. Les serfs y étaient attachés. - Lettres de Martigny. - Possèdes. 10. Devant Paso. - Sans celui du 11 horizontal, bien des terres valaisannes le seraient. 11. Appareilla de Palos, le 3 août 1492, pour un voyage mémorable.

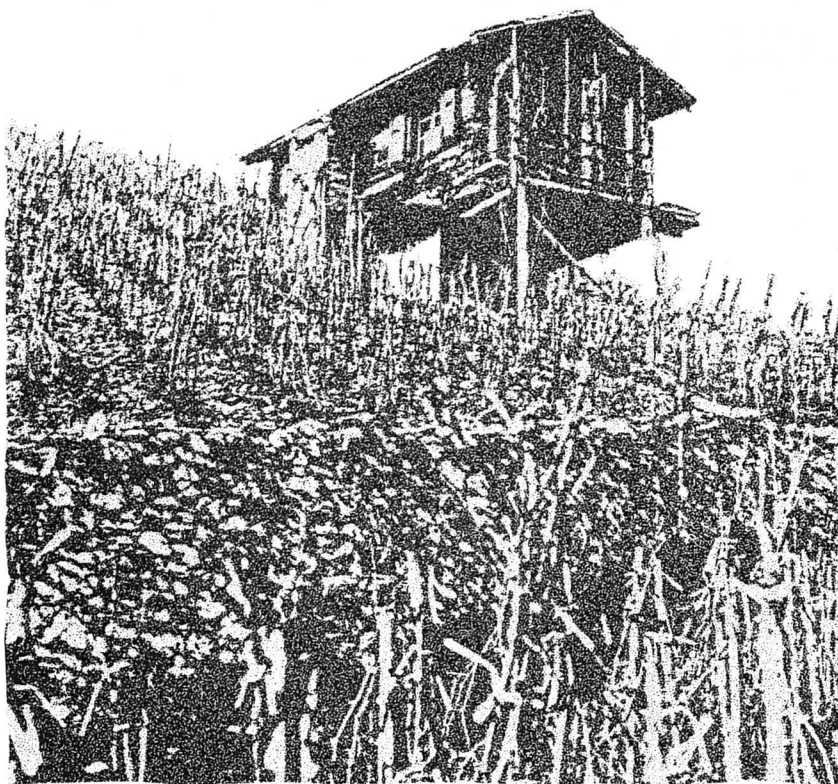
Eugène Gex

Solution du N° 7 (juillet)

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
|----|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|
| 1 | E | Q | U | I | P | E | M | E | N | T | S |
| 2 | X | T | R | I | O | I | R | E | | | |
| 3 | C | E | R | D | A | G | N | E | A | S | |
| 4 | U | R | I | B | E | T | T | E | N | | |
| 5 | R | L | U | O | R | R | E | S | T | | |
| 6 | S | A | L | E | R | O | T | H | E | | |
| 7 | I | N | O | G | O | S | S | A | U | | |
| 8 | O | N | A | N | S | E | E | M | U | | |
| 9 | N | E | I | G | E | S | R | E | A | S | |
| 10 | S | E | R | E | A | G | A | R | N | | |
| 11 | S | A | S | U | S | C | I | T | E | | |

★ DÔLE
★ FENDANT
★ JOHANNISBERG

*L'authenticité du
terroir valaisan*

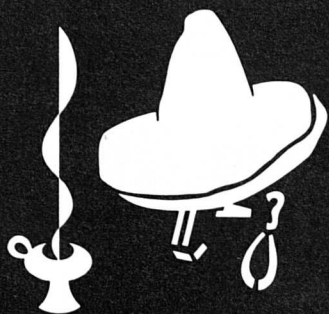


Le Fendant est un vin léger, fruité et sec. Il se déguste frais – 9 à 10 degrés – Vin d'apéritif par excellence, il est aussi le compagnon préféré des entrées, poissons, choucroute, raclette, fondue et autres mets au fromage.

OPAV 

On peut obtenir gratuitement la brochure « Trinquons au Valais » sur simple demande à l'OPAV, case postale 260, 1951 Sion.

DER KAFFEE FÜR *GENIESSER...*



LA SEMEUSE

Kaffeerösterei

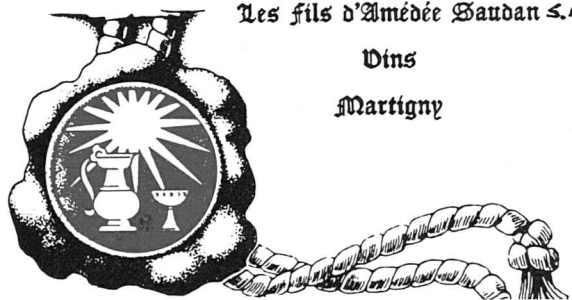
Tel. 039 23 16 16

Vin du Valais

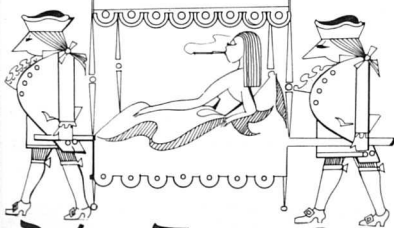
Fendant
Coq en paix

Les fils d'Amédée Saudan S.A

Vins
Martigny



TRANSPORTS INTERNATIONAUX
DÉMÉNAGEMENTS
GARDE-MEUBLES



Dubuis-Fournier-Sion

Avenue de la Gare 32
Téléphone 027/22 54 65



Offrez un
CADEAU
renouvelé
douze fois

☐ **Commande**

Veuillez adresser votre revue « Treize Etoiles » pendant une année à:

Nom et prénom:

Localités:

Pays:

offert par

Nom et prénom:

Adresse:

Localité:

Date et signature:

La personne à laquelle vous offrez
« Treize Etoiles » recevra une carte lui
indiquant de qui lui vient ce cadeau.

Prix de l'abonnement pour une année:
Suisse Fr.s. 46.- Etranger Fr.s. 55.-

**A détacher et expédier sous enveloppe
à « Treize Etoiles »
Imprimerie Pillet, 1920 Martigny 1**

☐ **Commande**

Sans engagement de ma part, je désire
bénéficier d'un abonnement gratuit de trois
mois à la revue illustrée « Treize Etoiles ».

Nom et prénom:

Adresse:

Localité et pays:



**Famille
Laurent Thétaz**
Vignerons-encaveurs

VINS DU VALAIS

*Sur les pentes arides de Fully, expo-
sées au soleil ardent, mûrit toute la
gamme des grands vins valaisans.
Les goûter, c'est les aimer.*

Tél. 026 / 5 33 27

1926 FULLY/VS

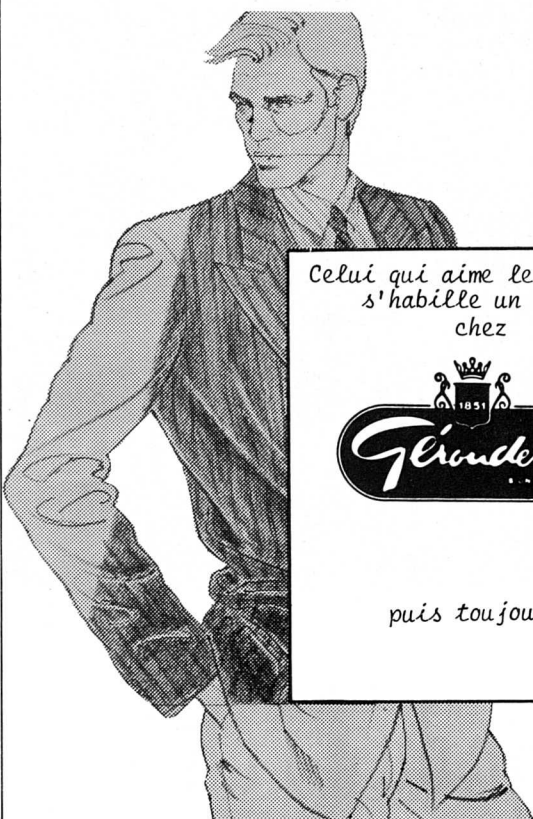
Vinothèque Nobilis

D. Fornage


- Une sélection de tous les vins du Valais
- Les grands vins français, italiens, espagnols
- Des bouteilles de votre année de naissance

Mayennets 3 1950 SION Tél. 027 / 22 55 55

Ouvert de 9 h 30 à 12 h 15 et de 15 h à 19 h

Celui qui aime le confort
s'habille un jour
chez



puis toujours

Votre spécialiste en électro-ménager !

Des appareils de marques

- | | |
|------------------------------------|------------------|
| ● machines à café | ● frigos |
| ● mixer, machines de cuisine, etc. | ● congélateurs |
| | ● lave-linge |
| | ● lave-vaisselle |
- Libres et encastrés

spécialement sélectionnés

Chez **MAGRO MÉNAGER**, vous bénéficiez :

- d'une garantie totale
- d'un personnel compétent
- d'une livraison à domicile
- de monteurs qualifiés



gratuit

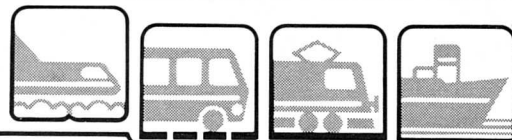


à bas prix

MAGRO MENAGER

Uvrier/Sion
Roche/VD

Tél. 027 / 31 28 53
Tél. 021 / 60 32 21



LATHION-VOYAGES



- Tourisme réceptif
- Transferts
- Excursions

- Tours guidés
avec nos propres autocars
- Guides expérimentés

Sierre - Av. de la Gare 1 - Tél. (027) 55 85 85
Sion - Av. de la Gare 6 - Tél. (027) 22 48 22
Martigny - Centre com. Manoir - Tél. (026) 2 20 71

SION

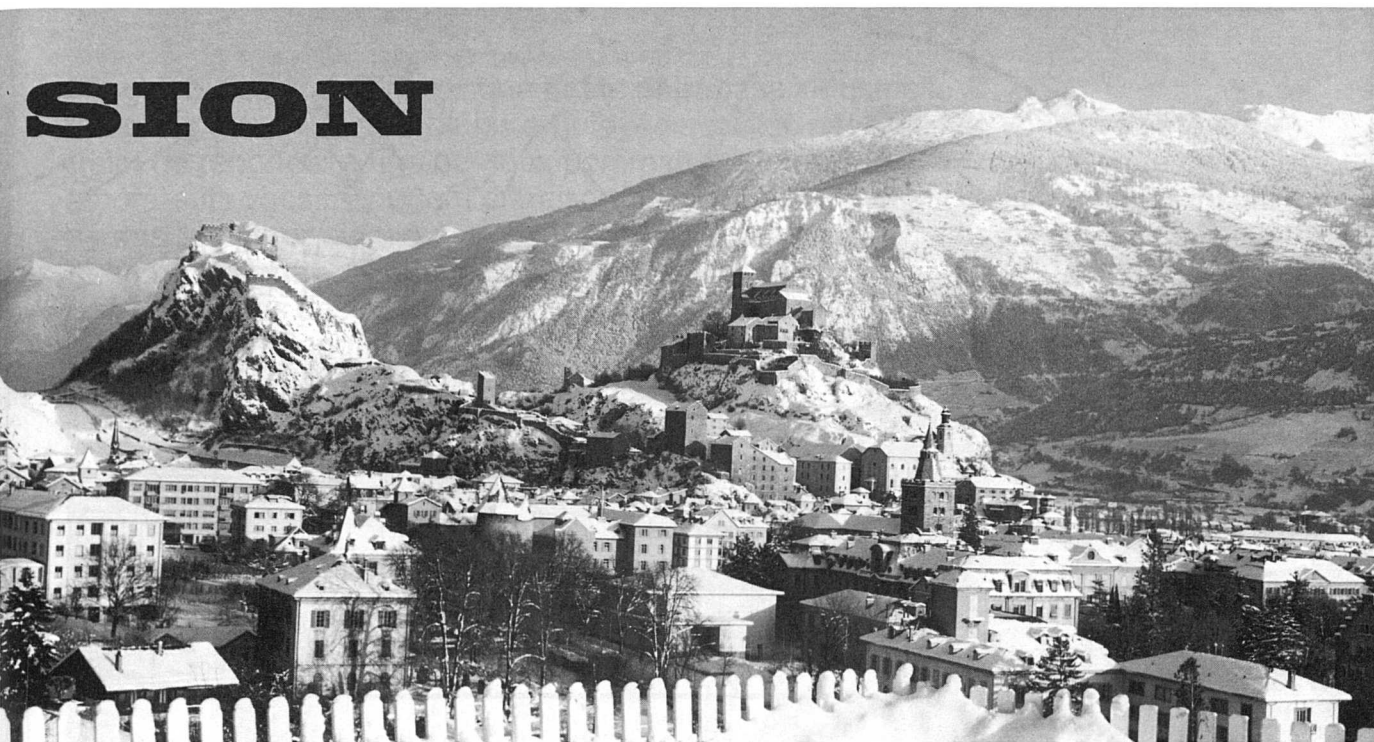


Photo G. Métraiier-Borlat, Sion

Sion: Capitale du Valais. Ville historique au pied des châteaux de Valère et Tourbillon. Musée d'archéologie, musée de Valère, musée de la Majorie, Eglise de Valère où se trouve le plus vieil orgue jouable du monde. Campings, dancings, cinémas, curling, patinoire artificielle, piscine ouverte et couverte, sauna, manège, tennis, parcours Vita, aérodrome.
Office du tourisme, rue de Lausanne 6, tél. 027 / 22 28 98.

GARAGES - CONCESSIONNAIRES

Emil Frey SA

Route de la Dixence 83
Tél. 027 / 22 98 98



LEYLAND TOYOTA SUBARU

Garage du Mont SA

Alfa-Roméo

J.-L. Bonvin - E. Dessimoz
Avenue Maurice-Troillet 65
Tél. 027 / 23 54 12

Garage Hediger

Batassé
Mercedes-Benz
Peugeot-Talbot

Tél. 027 / 22 01 31

Garage du Stade

Agences:
Saab - Lada
Innocenti
Route des Ateliers
Tél. 027 / 22 50 57 - 22 38 29



Garage Treize Etoiles

Reverberi SA
Fiat
Rue des Vergers 6 - Tél. 027 / 22 36 46
Av. de France 50 - Tél. 027 / 23 47 76

Garage des Alpes de Conthey SA

Concessionnaire officiel
MITSUBISHI
MOTORS CORPORATION
Pont-de-la-Morge Tél. 027 / 36 16 28

FLEURISTE

Anny-Fleurs

Envoi de fleurs dans le monde entier
Av. de la Gare, tél. 027 / 22 25 32

HÔTELS - RESTAURANTS

Café-Restaurant

Relais des Chevaliers

Küchler-Pellet Tél. 027 / 23 38 36
Menu du jour - Coupes glacées
Vins du Clos des Chevaliers

OPTIQUE

Planta Optique

Varone et Stéphanie
Le magasin spécialisé uniquement dans
l'optique pour mieux vous servir
Rue de Lausanne 35

VOYAGES

Lathion-Voyages

Billets:
Avions, autocars, transferts, etc.
Av. de la Gare 6 Tél. 027 / 22 48 22

CE VOYAGES CAISSE D'ÉPARGNE DU VALAIS

Place du Midi - Tél. 027 / 23 14 31
Voyages de groupes et individuels

SPORT - LOISIR - CAMPING

Aux 4 Saisons - Sports

J.-L. Héritier
Articles camping «Plein Air»
Service remplissage tous gaz
Mayennets 3, tél. 027 / 22 47 44

ANTIQUITÉS

Michel Sauthier

Spécialités de meubles et objets valaisans
Rue des Tanneries 1 et 17
Tél. 027 / 22 25 26

René Bonvin

Meubles et objets valaisans anciens
Rue du Rhône 19
Tél. 027 / 22 21 10

RADIO-TV-HIFI-VIDÉO

ELECTRA

S. Michelotti Tél. 027 / 22 22 19
Rue des Portes-Neuves
Philips, Grundig, Blaupunkt, JVC, Panasonic

BOUTIQUES SPÉCIALISÉES

La mode crée le style...
Moix le bon goût!



Au Brin de Laine

G. Amos-Romailler
Confection dames, enfants et futures mamans
Rue du Rhône, tél. 027 / 22 24 40

Thomas Mode

Prêt-à-porter homme
Mode en toutes saisons
Av. du Midi 10 - Tél. 027 / 22 63 33



La boutique de
tricot, crochet
spécialisée

Rue des Remparts - Tél. 027 / 23 48 12

Galerie Gisèle

Prêt-à-porter
Bijoux - Cadeaux
Sion, rue de Lausanne 4, tél. 027 / 23 36 31
Anzère, tél. 027 / 38 37 36

DISCOTHÈQUES - DANCINGS

LA MATZE

ouvert tous les soirs jusqu'à 3 h
Ambiance pour tous

Le Galion



Dancing-Cabaret

Ambiance
avec orchestre
Dimanche: relâche

PUBLICITAS

SION, tél. 027 / 21 21 11



innovation

innovation

MARTIGNY... SIERRE... VISP... BRIG...

Où que vous soyez
en Valais,
dans les vallées
ou dans les villes,
Innovation
est à proximité,
pour tous vos achats.

Wo immer Sie sich
im Wallis befinden,
ist die Innovation
für Ihre Einkäufe
in der Nähe.

GRANDS VINS DU VALAIS



EP.../PUBLIVAL - SION / S. AROLAS

Celui qui a parcouru les chemins du vin, de Branson à Salquenen, aura rencontré à deux reprises, à Fully et à Ollon, des ceps centenaires. N'est-ce pas impressionnant de penser qu'il y a cent ans, lorsque naissait la Maison Gay, ces ceps-là puisaient déjà la vie et la joie dans le pays valaisan ?

Cent ans... C'est l'âge de cette entreprise plantée, elle aussi, dans le sol caillouteux de la vallée du Rhône, de la vallée du vin.

La Maison Gay, qui vinifie en moyenne 3 millions de litres par an, est la quatrième entreprise du canton par son importance. Plus de

520 familles vigneronnes, dispersées sur le coteau le plus ensoleillé du Valais, participent à cette aventure économique et sociale. Les vignobles que Maurice Gay cultive, du cep au verre, sont situés au cœur même de ce pays où tout est roc, soleil, travail, amour. Un pays où rien n'est indifférent. Les voilà bien «les vrais de vrais du Valais» comme le clame la devise du centenaire.

«Gaiement bois ton vin, vigneron, dit la Bible: il est l'œuvre de Dieu». Eh oui... Gaiement buvons en !

Maurice Gay

MAURICE GAY S.A. SION

Maurice Gay S.A. - 17, Av. de la Gare - 1950 Sion - Tél. 027/22 19 12

GUIDE PEDESTRE
BON
GAY

*Prêt-à-porter dame
Chemiserie homme*

Les grandes griffes

| | |
|------------|-------------|
| Aquascutum | Les Copains |
| Ballantyne | Ellesse |
| Daks | La Matta |
| Diamant's | Steinbock |

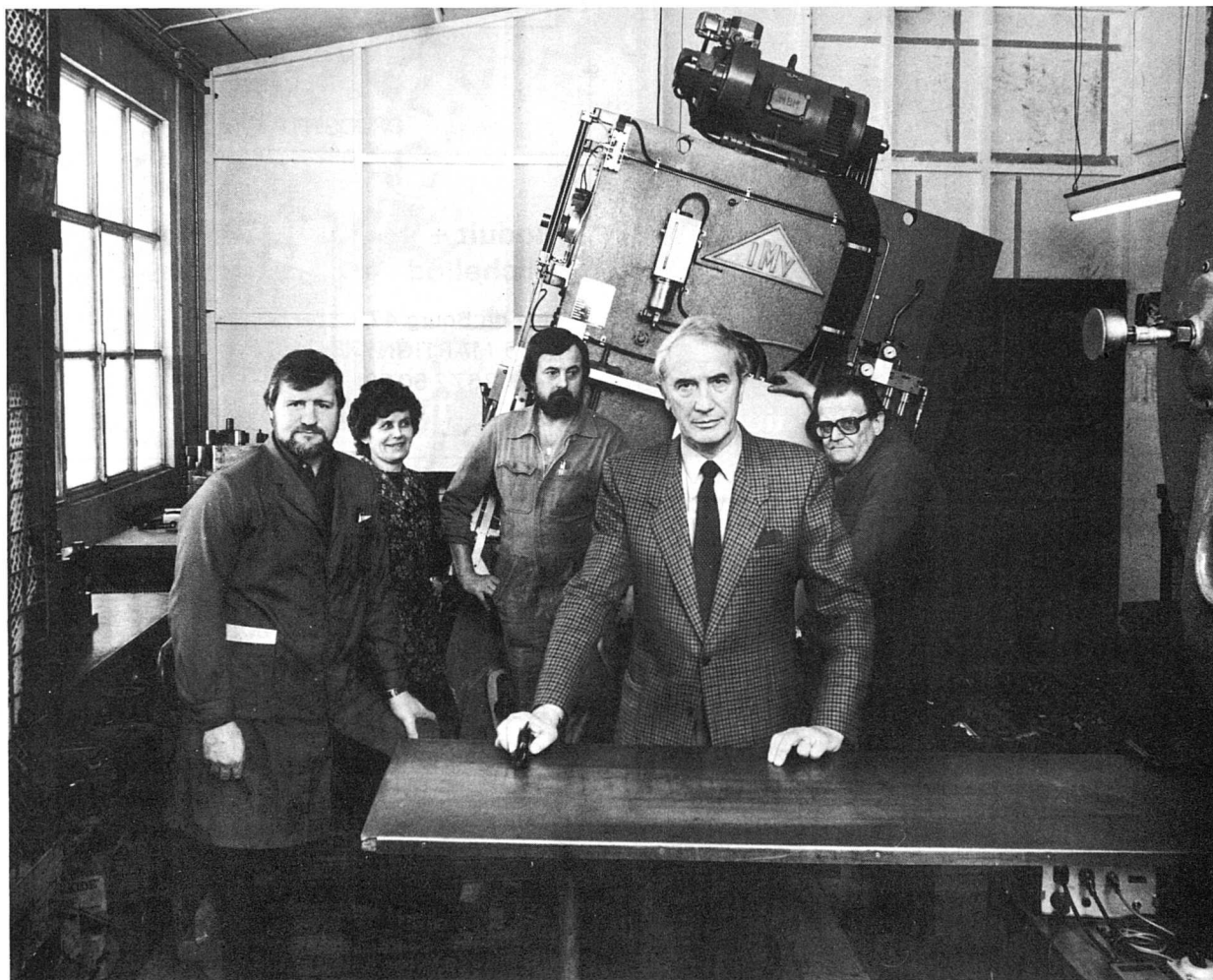
ont choisi

SAN FERRERO
mode
DIAMANT'S BOUTIQUE

Av. du Midi 1 - Sion

Imaginez que vous dirigez une petite entreprise industrielle .
Imaginez que, faute d'avoir les employés qualifiés nécessaires, vous ayez été contraint de renoncer à une ou deux commandes intéressantes. Imaginez que ces collaborateurs vous manquent en raison de vos prestations sociales devenues insuffisantes. Imaginez alors que le deuxième pilier est un atout déterminant lorsqu'on cherche à embaucher du personnel spécialisé.

Les problèmes des fonds de prévoyance professionnelle n'ont pas de secrets pour nous. Car à la Banque Cantonale, nous sommes des Valaisans. Et nous avons pour tâche **de promouvoir l'économie valaisanne.** C'est ancré dans notre décret depuis 1917. Venez nous consulter. Vous trouverez des interlocuteurs compréhensifs.



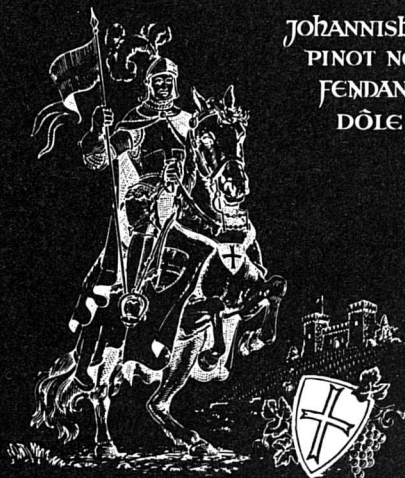
NOUS SOMMES VALAISANS.



BANQUE CANTONALE DU VALAIS
WALLISER KANTONAL BANK

L'origine d'une grandiose réalisation
La renommée des vins de Salquenen

VINS DES CHEVALIERS



JOHANNISBERG
PINOT NOIR
FENDANT
DÔLE

VINS DES CHEVALIERS
MATHIER-KUCHLER, PROPRIÉTAIRE-ENCAVEUR
SALQUENEN, VALAIS-SUISSE

**Cette étiquette
signifie pour le connaisseur
qualité et continuité
Elle est le signe d'une tradition**

Restaurateurs - Hôteliers

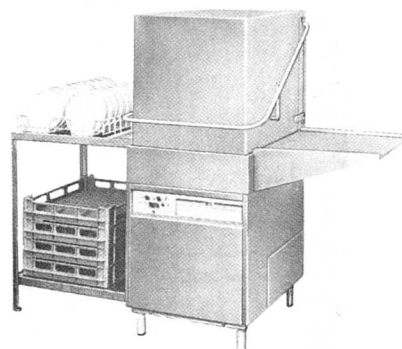
Nous sommes une Maison valaisanne spécialisée, à même de vous offrir à des conditions particulièrement avantageuses:

- MACHINES À CAFÉ
 - LAVE-VERRES + ASSIETTES
 - LAVE-LINGE
- et tous appareils pour l'hôtellerie

*Service après-vente assuré par nos soins
Réparations machines toutes marques*

**Roduit +
Michellod**

Rue du Bourg 47
1920 MARTIGNY
Tél. 026/2 50 53



TRISCONI & FILS, MONTHEY

Les plus grands spécialistes en Suisse de
Meubles Rustiques

vous présentent une collection fantastique



Plus de 10 000 meubles
en stock fabriqués à l'an-
cienne.
Ebénisterie artisanale et
patine antique qui font
l'admiration des plus
grands connaisseurs



Nos prix ne sont pas seulement «**IMBATTABLES**»
mais «**INCROYABLES**»



Isabelle
Une vedette parmi
nos 500 armoires
1, 2, 3 et 4 portes
livrables du stock
dim. 127x181x55

Fr. **950.-**

Zermatt
Une vedette parmi
nos 450 vaisseliers
1, 2, 3 et 4 portes
livrables du stock
dim. 113x197x46

Fr. **980.-**



AMATEURS DE MEUBLES RUSTIQUES, visitez notre immense exposition. Vous y trouverez des milliers de bahuts, des crédences, pétrins, meubles TV, bureaux, secrétaires, commodes, armoires à fusils, meubles à chaussures, tables rondes, tables à rallonges, lits toutes dimensions, salons rustiques cuir et tissu, etc.

Trisconi & Fils - 1870 Monthey
Meubles Rustiques

En face de la PLACETTE
Tél. 025/71 42 32 - Fermé le lundi

TAPIS-DISCOUNT

- Coupons de tapis
Toujours 50-70 % meilleur marché
- Tapis mur à mur
- Milieux
- Orient
- Rideaux
10 % rabais permanent

Gérant: Walter Biaggi

Sur demande, pose faite par spécialistes

Fermé le lundi
Livraison gratuite

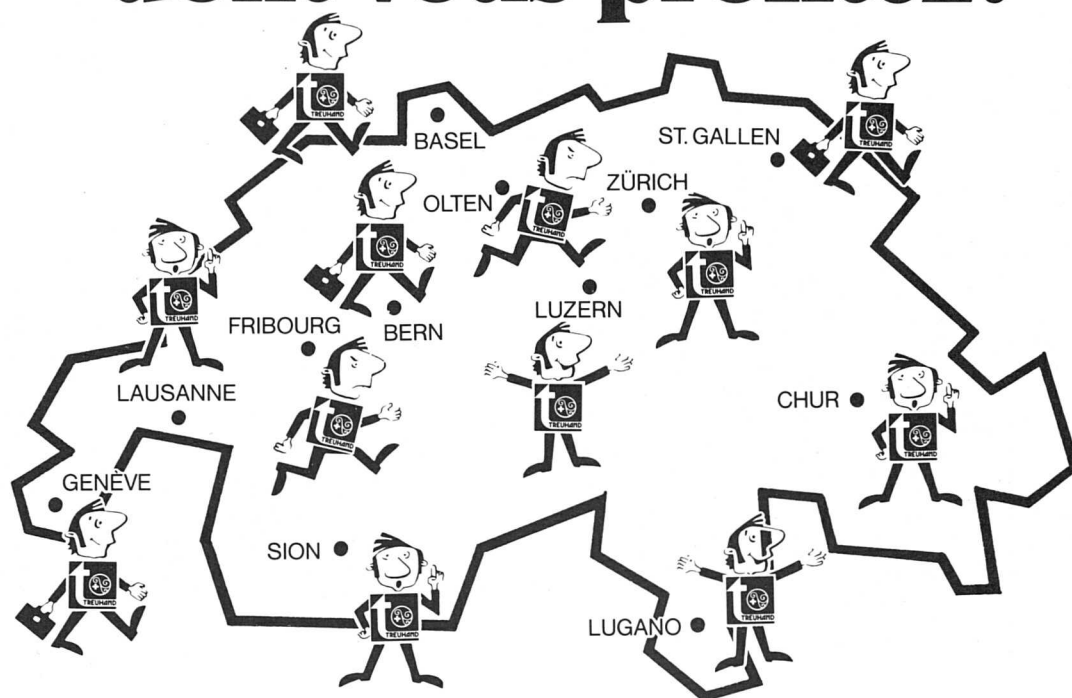


BURGNER S.A.

Route du Simplon 26
3960 SIERRE

027/55 03 55

Une proximité dont vous profitez!



Une des 12 succursales de l'Office fiduciaire de la Fédération suisse des cafetiers, restaurateurs et hôteliers est à proximité de chez vous - prête à vous assister avec compétence dans vos activités commerciales ... en **pleine connaissance des particularités locales!**

Téléphonez... et profitez ainsi de la proximité de ces conseillers compétents et dévoués!

| | | |
|---------------|---------------------|-------------------|
| 1700 Fribourg | av. du Midi 13 | tél. 037/24 65 12 |
| 1204 Genève | bd Georges Favon 24 | tél. 022/29 86 11 |
| 1009 Pully | av. Gén. Guisan 42 | tél. 021/29 97 15 |
| 1950 Sion | place du Midi 24 | tél. 027/22 34 45 |
| 4051 Bâle | Steinenvorstadt 53 | tél. 061/22 28 40 |
| 3014 Berne | Standstrasse 8 | tél. 031/42 83 55 |
| 7000 Coire | Quaderstrasse 5 | tél. 081/22 36 42 |
| 6002 Lucerne | Hirschmattstrasse 1 | tél. 041/23 42 42 |
| 6900 Lugano | Via Gemmo 11 | tél. 091/56 90 21 |
| 4600 Olten | Froburgstrasse 15 | tél. 062/22 33 45 |
| 9001 St-Gall | Vadianstrasse 25 | tél. 071/22 28 17 |
| 8027 Zurich | Gotthardstrasse 62 | tél. 01/201 26 11 |

Départements spéciaux:

| | | |
|------------------------------|---------------------|-------------------|
| 1009 Pully | | |
| Service d'estimations romand | 42, Av. Gén. Guisan | tél. 021/29 97 15 |
| Conseils en gestion | 42, Av. Gén. Guisan | tél. 021/29 97 15 |



**FIDUCIAIRE DE LA
FEDERATION SUISSE
DES CAFETIERS,
RESTAURATEURS
ET HOTELIERS**

Exposition
Nationale
Suisse
Lausanne
1964

Concours
des vins

ANDRÉ RODUIT ET FILS, VINS FINS, FULLY, VS

Origine de nos vins

A Fully, les meilleurs parchets à la ligne idéale du coteau, à l'altitude la plus juste, à la lumière la plus longue: voilà nos crus.

A partir des parcelles de rocs et de buissons rugueux, nos ancêtres créèrent les parchets choisis de

Fendant
d'Humagne
de Malvoisie
de Johannisberg
de Petite Arvine
de Païen
de Pinot blanc
de Pinot noir
de Dôle

réservant la place de leurs
Ermitage inégalables.

Mobilière Suisse

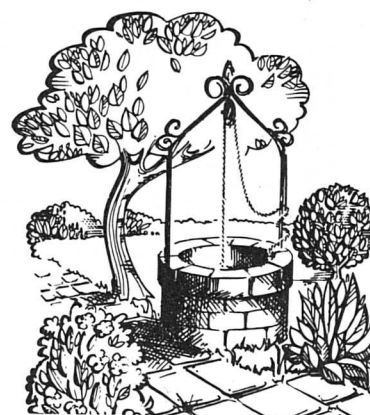
Société d'assurances

Agence générale de Sion: Willy Kraft
Avenue du Midi 10
☎ 027/22 54 56

Notre partenaire en matière d'assurances vie:

Rentenanstalt

...l'assurance d'être bien assuré



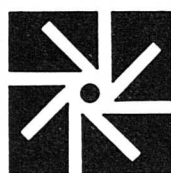
**PARCS ET JARDINS
PROJETS - DEVIS
PLACES DE SPORT**

J.-F. MOULIN
Paysagiste
Sion-Leytron
Tél. 027/22 12 94

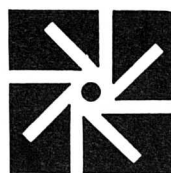
...parade de meubles

sur 12300 m².

Gertschen^{AG}
MEUBLES
Brig • Sion • Martigny



aerotechnic s a



FABRICATION DE GAINES ET PIÈCES DE FORME
TUBES ET ACCESSOIRES SPIRO
CHAPEAUX BICONIQUES - HOTTES DE VENTILATION
SERVICE ABRI PA ET PORTES BLINDÉES
SERVICE D'ENTRETIEN

3960 SIERRE

TÉLÉPHONE 027/55 35 55

Fendant
« SOLEIL DU VALAIS »

Johannisberg
« GOUTTE D'OR »

Vins du Valais
VARONE
SION
SUISSE

Dôle
« VALERIA »
Grand vin mousseux
« VAL STAR »

ALA

La Mecque du

*beau béton,
génie civil,
bâtiment,
travaux
publics*

A. L. Antille SA

Sierre
Tél. 027 / 55 12 01

Hôtels Fafleralp et Langgletscher

Fafleralp

Altitude 1800 m

Celui qui dit LÖTSCHENTAL
Pense à FAFLERALP
Celui qui pense FAFLERALP
Pense à HÔTELS

Dir. Famille Paul Eggel, tél. 028 / 49 14 51

restorex

cuisines professionnelles

Hôteliers, collectivités, architectes!



- Tout pour la cuisson, la réfrigération, le service.
- Nouvel agencement en acier inoxydable, fabrication sur mesure au prix de série.
- Fabrication spéciale par notre usine INOXA.
- Vaisselle, porcelaine, couverts, platerie, etc.
- Projets, étude et devis gratuits.


Expositions-vente:

CENTRE MAGRO UVRIER-SION 027/31 28 53

CENTRE MAGRO ROCHE/VD 021/60 32 21

RENENS, BUGNON 53 021/34 61 61

Service installation et après vente garantis



MAC WILLIAM'S

COUDRAY FRÈRES & CIE S A SION

L'eau-de-vie
de poires
william's
du gourmet

Médaille d'or, IGEHO 81

HP

photos publicitaires
pour le tourisme et l'industrie,
hôtels et restaurants.
pour vos prospectus, cartes postales,
affiches, annonces et imprimés tous genres.

photos publicitaires
pour expositions, décorations murales,
vitrines et projections de diapositives.

photostudio

heinz preisig av. de la gare 5
1950 sion tél. 027 22 89 92

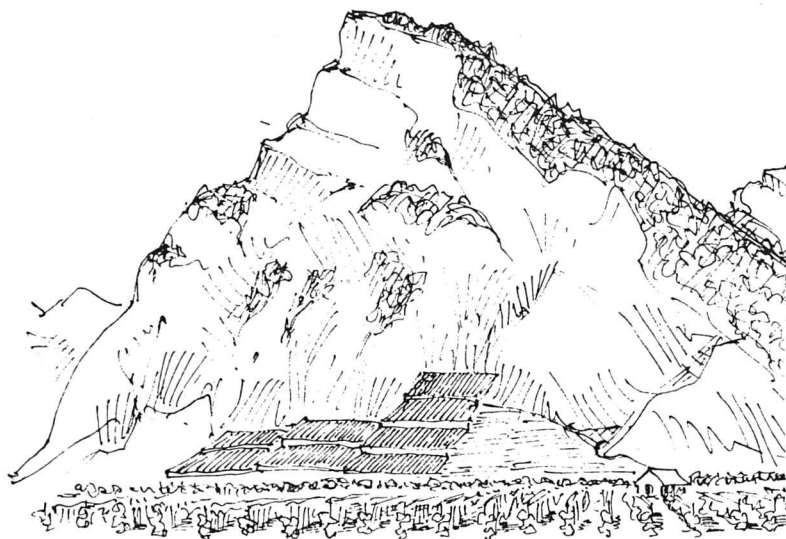


Les terres vigneronnes

CLOS MONTIBEAUX.

Le Fendant ORSAT d'appellation noble et confirmée.

Cerné de murs de pierres vives, le Clos de Montibeaux, l'un des plus prestigieux domaines Orsat, produit un Fendant qui justifie ses titres de noblesse depuis plus de trois quarts de siècle. ★ En 1905 déjà, le Fendant Montibeaux partait en ambassadeur à la conquête de l'Amérique, qui demeure un marché fermement acquis. ★ Aujourd'hui, les récoltes peuvent encore satisfaire, bon an mal an, une part équitable des vœux d'une clientèle conquise par la saveur caractéristique de ce Fendant de noble race, l'un des plus enchanteurs du Valais.



Le Clos Montibeaux, issu de plants ancrés dans les alluvions concassées de la Losentze, met dans les verres la chaleureuse lumière des midis de plein soleil et le fruit de soins minutieux. Réservez votre part de ce Fendant racé, léger, parfumé!

ORSAT. Les vins qui chantent le Valais.

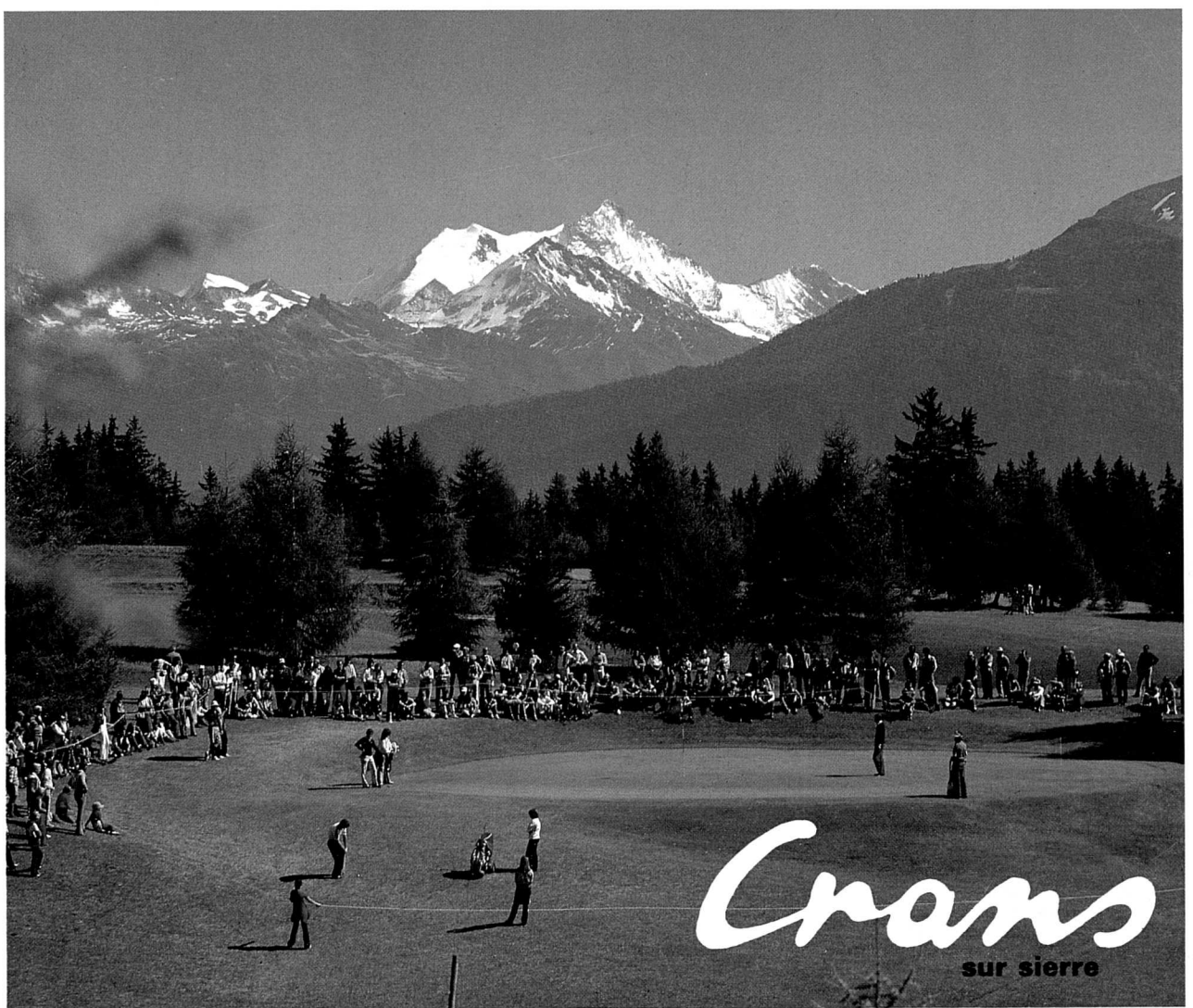
Pour votre information périodique, postez ce coupon —
ou appelez ORSAT, tél. 026/2 24 01.
Veuillez m'abonner gratuitement au bulletin trimestriel
«Saisons vigneronnes ORSAT».

Nom :

Adresse :

Expédié à : ORSAT,
Case postale
1920 Martigny.

**AGENCE IMMOBILIÈRE
GASTON BARRAS
1954-1983
TRADITION ET QUALITÉ**



VENTE

Des résidences
de grande classe
Un investissement
de toute sécurité

**AGENCE GASTON BARRAS
3963 CRANS-SUR-SIERRE
(SUISSE)**



LOCATION

Chalets et appartements

RÉSERVATION

Chambres d'hôtels
Séjours dans
écoles privées
Organisation de
séjours «à la carte»
pour clubs
(ski, golf, tennis,
bridge...)